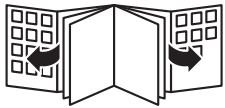
Register your product and get support at

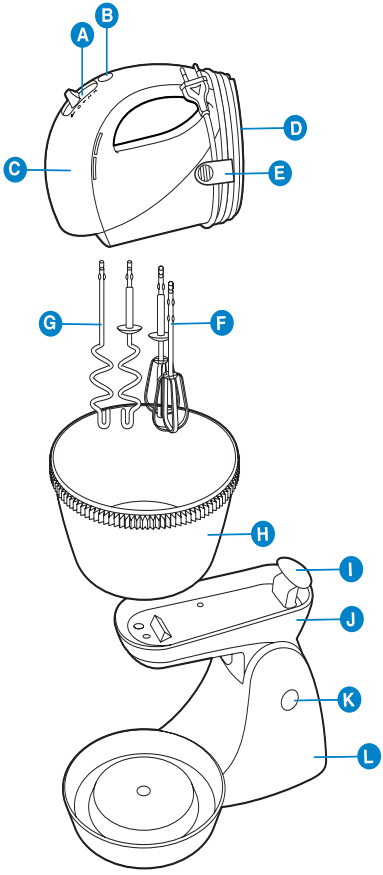
www.philips.com/welcome

HR1565

PHILIPS



1



ENGLISH 6
DANSK 13
DEUTSCH 20
ΕΛΛΗΝΙΚΑ 28
ESPAÑOL 36
SUOMI 44
FRANÇAIS 51
ITALIANO 59
NEDERLANDS 67
NORSK 75
PORTUGUÊS 82
SVENSKA 90
TÜRKÇE 97

HR1565

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

A Control slide
- ↑ = eject position
- 0 = off
- 1 = low speed
- 2 = medium speed
- 3 = high speed

B Turbo button
C Motor unit
D Cord storage facility
E Cord clip for fixing the cord
F Beaters
G Kneading hooks
H Rotating bowl
I Mixer release lever
J Mixer holder
K Holder release button
L Stand

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger
- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Warning
- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.

- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Caution

- Always insert the beaters or the kneading hooks into the mixer before you connect it to the mains.
- Lower the beaters or kneading hooks into the ingredients before you switch on the appliance.
- Unplug the mixer before you remove the beaters or kneading hooks and before you clean it.
- This appliance is intended for household use only.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Using the appliance

Tip: The rotating bowl is especially suitable for large quantities. If you want to process small quantities, we advise you to use a small bowl and hold the mixer with your hand.

Mixing on the stand

1 Place the mixer on the stand (Fig. 2).
First fit the front of the mixer into the snap hook at the front of the mixer holder and then press down the rear end of the mixer ('click').

2 Press the holder release button and tilt the holder with the mixer backwards (Fig. 3).

3 Insert the beaters or kneading hooks into the mixer. Make sure you insert the beater or kneading hook with the plastic collar into the larger opening in the bottom of the mixer (Fig. 4).
If necessary slightly turn the beaters or kneading hooks while you do this.
The plastic collar on the beater or kneading hook remains visible.
The beater or kneading hook cannot be pushed further into the mixer.

4 Put the plug in the wall socket.

5 Put the ingredients in the bowl.
- For the best result, first put the liquid ingredients into the bowl and then add the dry ingredients.
- For the right quantities and processing times, see the table below.

6 Place the bowl on the stand (Fig. 5).

7 Press the holder release button and bring the mixer into a horizontal position so that the beaters or kneading hooks are lowered into the ingredients (Fig. 6).

8 Switch on the mixer.
- Press the turbo button to mix more quickly or to increase the speed during heavy jobs, e.g. kneading yeast dough.
- Press the spatula against the side of the bowl to remove unmixed ingredients in order to obtain a well-mixed mixture.

Quantities and processing times

Recipe kneading hooks	Quantity	Time
Yeast dough Select speed 3	Max. 500g flour	Max. 5 minutes

Recipe beaters	Quantity	Time
Batters for waffles, pancakes, etc.	Approx. 750g	Approx. 3 minutes
Thin sauces, creams and soups	Approx. 750g	Approx. 3 minutes
Mayonnaise	Max. 3 egg yolks	Approx. 10 minutes
Mashed potatoes	Max. 750g	Max. 3 minutes
Whipped cream	Max. 500g	Max. 5 minutes
Whisked egg whites	Max. 5 egg whites	Approx. 3 minutes
Cake mixture	Approx. 750g	Approx. 3 minutes

9 When you have finished mixing, set the control slide to 0 and unplug the appliance.

10 Press the holder release button and tilt the holder with the mixer on it backwards (Fig. 7).

11 Push the control slide forward to the eject position to release the beaters or kneading hooks and remove them from the mixer (Fig. 8).

12 Press the mixer release lever at the rear end of the mixer holder (1) and lift the mixer off the holder (2) (Fig. 9).

Note: The mixer can be removed from the holder when it is in tilted position or in horizontal position.

Mixing without the stand

1 Insert the beaters or kneading hooks into the mixer (follow the procedure as described above at point 3 in section 'Mixing on the stand').

2 Put the plug in the wall socket.

3 Lower the beaters or kneading hooks into the ingredients and switch on the mixer.

Press the turbo button to mix more quickly or to increase the speed during heavy jobs, e.g. kneading yeast dough.
For the right quantities and times, see the table 'Quantities and processing times'.

4 If you want to stop mixing for a while, switch off the appliance and put it (with the beaters or kneading hooks still attached) on its heel until you continue (Fig. 10).

5 When you have finished mixing, set the control slide to 0 and switch off the appliance. Then unplug the mixer.

6 Push the control slide forward to the eject position to release the beaters or kneading hooks and remove them from the mixer (Fig. 11).

Cleaning

Always unplug the appliance before you clean it.

Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Caution: Do not use aggressive cleaning agents or abrasive cleaning materials, such as scouring pads.

1 Clean the beaters, the kneading hooks and the spatula in warm water with some washing up liquid or in the dishwasher.

2 Clean the bowl in warm water with some washing-up liquid.

3 Clean the motor unit, the stand and the holder with a soft damp cloth.

The bowl, the stand, the holder and the motor unit cannot be cleaned in the dishwasher.

Storage

1 Wind the cord round the heel of the appliance and attach the loose end of the cord with the cord clip (Fig. 12).

Ordering accessories

The following items are available from your dealer for replacement or as extra accessories. Please use the service code number mentioned below when ordering.

- Strip beaters: available in pairs under type no. 4203 065 63221
- Kneading hooks: available in pairs under type no. 4203 065 63211
- Spatula: available under type no. 4203 065 63241
- Bowl: available under type no. 4203 065 63231

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 13).

Recipe

Fruitcake

To prepare this recipe, use the strip beaters and the rotating bowl. If your mixer has not been supplied with strip beaters, you can order them from your dealer (see chapter 'Ordering accessories').

Ingredients

- 200g dried dates, stoned and halved
- 420g prunes, halved

- 50g almonds
- 50g walnuts
- 50g raisins
- 50g sultanas
- 460g wholegrain rye flour
- 100g wheat flour
- 300g honey
- a pinch of salt
- 16g baking powder
- 500ml buttermilk

1. Cut the dried dates, prunes, almonds and walnuts in small pieces.
2. Put the dried dates, prunes, almonds, walnuts, raisins, sultanas, 100g wheat flour and 260g wholegrain rye flour in the bowl.
3. Pour the buttermilk in the bowl and insert the beaters into the mixer.
4. Switch on the mixer. Start to mix at a low speed to avoid splashing. Switch to the highest speed and mix until the ingredients are well-mixed (approx. 10 seconds).
5. Add 100g wholegrain rye flour within 20 seconds and mix until the ingredients are well-mixed (approx. 10 seconds). Add the rest of the wholegrain rye flour within 20 seconds and mix the ingredients for 20 seconds with the turbo button.
6. Let the mixer cool down to room temperature before you use it again.
7. Bake the fruitcake in a 30cm long baking tin for 50-60 minutes at 170 °C

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse (fig. 1)

A Skydekontakt
- ↑ = udløserposition (“eject”)
- 0 = off (slukket)
- 1 = lav hastighed
- 2 = mellemste hastighed
- 3 = høj hastighed

B Turbo-knap
C Motorenhed
D Ledningsopbevaring
E Ledningsclips til at holde ledningen på plads
F Piskeris
G Dejkroge
H Roterende skål
I Udløser til mixer
J Holder til mixer
K Udløserknap til holder
L Stander

Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

Fare

- Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.

Advarsel

- Kontrollér, om spændingsangivelsen i bunden af apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug ikke apparatet hvis netledning, stik eller andre dele er beskadigede.

- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.

Forsigtig

- Sæt altid piskeris eller dejkroge i mixeren, inden stikket sættes i stikkontakten.
- Sænk altid piskeris eller dejkroge ned i ingredienserne, inden mixeren tændes.
- Tag stikket ud af stikkontakten, inden du tager piskeris eller dejkroge af, og før du rengør apparatet.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter, eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugsvejleding, er apparatet sikkert at anvende, ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Sådan bruges apparatet

Tip: Den roterende skål er særligt velegnet til store mængder. Ved tilberedning af små mængder anbefales det at bruge en lille skål og holde mixeren i hånden.

Brug af mixeren i holderen

1 Placér mixeren i holderen (fig. 2).
Anbring først fronten på mixeren i holderen, og tryk derefter den bageste ende ned ("klik").

2 Tryk på udløserknappen til holderen, og vip holderen med mixeren bagover (fig. 3).

3 Sæt piskeris eller dejkroge i mixeren. Sørg for, at piskeriset/dejkrogen med plastickraven sættes ind i det største af hullerne i bunden af mixeren (fig. 4).
Hvis det er nødvendigt, kan du dreje piskeris eller dejkroge lidt under isætningen.
Plastickraven på piskeris eller dejkrog forbliver synlig. Piskeriset eller dejkrogen kan ikke sættes længere ind i mixeren.

4 Sæt stikket i stikkontakten.

5 Kom ingredienserne i skålen.
- Det bedste resultat opnås ved først at hælde de flydende ingredienser op i skålen og dernæst tilføje de tørre.
- Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

6 Placér skålen i holderen (fig. 5).

7 Tryk på udløserknappen til holderen, og sæt mixeren i vandret stilling, så piskeris eller dejkroge sænkes ned i ingredienserne (fig. 6).

8 Tænd for mixeren.
- Tryk på turboknappen til hurtig piskning eller for at øge hastigheden ved tunge processer, f.eks. ældtning af gærdej.
- Tryk dejskraberen mod skålens side for at fjerne ublandede ingredienser, så du opnår en ensartet blanding.

Mængder og tilberedningstid

Opskrift med dejkroge	Mængde	Tid
Gærdej: Vælg hastighed 3	Maks. 500 g mel	Maks. 5 minutter

Opskrift med piskeris	Mængde	Tid
Flydende dej til vafler, pandekager o.lign.	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter
Let sauce, kagecreme og suppe	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter
Mayonaise	Maks. 3 æggeblommer	Ca. 10 minutter
Kartoffelmos	Maks. 750 g	Maks. 3 minutter
Flødeskum	Maks. 500 g	Maks. 5 minutter
Piskede æggehvider	Maks. 5 æggehvider	Ca. 3 minutter
Kagedej	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter

9 Efter brug sættes skydekontakten i stilling 0, og stikket tages ud af stikkontakten.

10 Tryk på udløserknappen til holderen og vip holder og mixer bagover (fig. 7).

11 Skub skydekontakten frem i udløserposition ("eject") for at frigøre piskeris eller dejkroge (fig. 8).

12 Tryk på udløseren til mixeren bag på holderen (1), og løft mixeren af (2) (fig. 9).

Bemærk: Mixeren kan tages af holderen, når den er vippet bagover eller står vandret.

Brug som håndmixer

1 Sæt piskeris eller dejkroge i mixeren (som beskrevet ovenfor i punkt 3 i afsnittet "Brug af mixeren i holderen").

2 Sæt stikket i stikkontakten.

3 Sænk piskeris eller dejkroge ned i ingredienserne, og tænd mixeren.
Tryk på turboknappen til hurtig piskning eller for at øge hastigheden ved tunge processer, f.eks. ældning af gærdej.
Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen "Mængder og tilberedningstid".

4 Ved midlertidig afbrydelse af processen slukkes mixeren og stilles på højkant (med isatte piskeris/dejkroge), indtil du er klar til at fortsætte (fig. 10).

5 Efter brug sættes skydekontakten på 0, og mixeren slukkes. Tag derefter stikket ud af stikkontakten.

6 Skub skydekontakten frem i udløserposition ("eject") for at frigøre piskeris eller dejkroge (fig. 11).

Rengøring

Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres.

Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.

Forsigtig: Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller materialer, der kan ridse apparatet, såsom skuresvampe.

1 Vask piskeris, dejkroge og spatlen i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel – eller i opvaskemaskinen.

2 Rens skålen i varmt vand med lidt opvaskemiddel.

3 Rens motorenheden, standeren og holderen med en blød og fugtig klud.

Skålen, standeren, holderen og motorenheden kan ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Opbevaring

1 Rul ledningen om mixerens "hæl", og fastgør den vha. ledningsclipsen (fig. 12).

Bestilling af tilbehør

Følgende dele til udskiftning eller som ekstra tilbehør kan bestilles hos din Philips-forhandler. Oplys det ønskede typenummer ved bestilling.

- Båndpiskeris (2 stk.): Typenr. 4203 065 63221
- Dejkroge (2 stk.): Typenr. 4203 065 63211
- Dejskraber: Typenr. 4203 065 63241
- Skål: Typenr. 4203 065 63231

Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips' hjemmeside på adressen www.philips.com eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee" folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips-forhandler eller Serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflevér det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 13).

Opskrift

Frugtkage

Brug båndpiskeriset og den roterende skål til denne opskrift. Hvis din mixer ikke blev leveret med båndpiskeris, kan du bestille dem hos din forhandler (se kapitel "Bestilling af tilbehør").

Ingredienser

- 200 g tørrede, halverede dadler uden sten
- 420 g svesker, halverede
- 50 g mandler
- 50 g valnødder
- 50 g rosiner
- 50 g små rosiner (sultanas)
- 460 g fuldkornsrugmel
- 100g hvedemel
- 300 g honning
- en knivspids salt
- 16 g bagepulver
- 500 ml kærnemælk

1. Skær de tørrede dadler, svesker, mandler og valnødder i mindre stykker.
2. Kom de tørrede dadler, svesker, mandler, valnødder, rosiner, sultanas,100 g hvedemel og 260 g fuldkornsrugmel i skålen.
3. Hæld kærnemælken i skålen, og sæt piskerisene på mixeren.
4. Tænd for mixeren. Begynd ved lav hastighed for at undgå stænk og sprøjt. Skift til højeste hastighed og bland ingredienserne godt (ca.10 sekunder).
5. Tilføj 100 g fuldkornsrugmel inden for 20 sekunder, og bland ingredienserne godt sammen (ca. 10 sekunder). Tilføj resten af fuldkornsrugmelet inden for 20 sekunder, og bland ingredienserne i 20 sekunder med turbo-knappen.
6. Lad mixeren køle ned til stuetemperatur, inden den bruges igen.
7. Bag frugtkagen i en bageform på 30 cm i 50-60 minutter ved 170 °C.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um den Support von Philips optimal zu nutzen, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

A Schiebeschalter
- ↑ = Auswerfposition
- 0 = Aus
- 1 = Niedrige Geschwindigkeit
- 2 = Mittlere Geschwindigkeit
- 3 = Hohe Geschwindigkeit

B Turbotaste
C Motoreinheit
D Kabelaufwicklung
E Kabelclip zur Kabelbefestigung
F Quirle
G Knethaken
H Rotierende Schüssel
I Mixer-Entriegelungshebel
J Mixerhalter
K Entriegelungstaste für Mixerhalter
L Ladestation

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr
- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnhinweis
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Teile des Geräts beschädigt sind.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Achtung

- Stecken Sie die Quirle bzw. Knethaken in den Mixer, bevor Sie ihn an das Stromnetz anschließen.
- Tauchen Sie die Quirle bzw. Knethaken in die Zutaten, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Quirle bzw. Knethaken aus der Motoreinheit nehmen oder das Gerät reinigen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.

Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Das Gerät benutzen

Tipp: Die Schüssel eignet sich besonders für die Verarbeitung größerer Mengen. Für kleine Mengen empfiehlt es sich, eine kleine Schüssel zu nehmen und den Mixer mit der Hand zu halten.

Mixen mit Sockel

1 Setzen Sie den Handmixer auf den Sockel (Abb. 2).
Lassen Sie das Vorderteil des Mixers in den Haken auf der Vorderseite des Mixerhalters einschnappen und drücken Sie dann das hintere Teil des Mixers nach unten (“Klick”).

2 Drücken Sie die Entriegelungstaste, und kippen Sie den Mixerhalter mit dem montierten Mixer nach hinten (Abb. 3).

3 Stecken Sie die Quirle bzw. Knethaken in den Mixer. Achten Sie darauf, den Quirl bzw. Knethaken mit dem Kunststoffring in die größere Öffnung an der Unterseite des Mixers zu führen (Abb. 4).
Falls erforderlich, drehen Sie dabei die Quirle bzw. Knethaken leicht hin und her.
Der Kunststoffring am Quirl bzw. Knethaken bleibt sichtbar. Der Quirl bzw. Knethaken lässt sich nicht weiter in den Mixer schieben.

4 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

5 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie flüssige Zutaten zuerst in die Schüssel geben und anschließend die trockenen Zutaten hinzufügen.
- Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der untenstehenden Tabelle.

6 Stellen Sie die Schüssel auf den Sockel (Abb. 5).

7 Drücken Sie die Entriegelungstaste und stellen Sie den Mixer waagerecht, so dass die Quirle bzw. Knethaken in die Zutaten reichen (Abb. 6).

8 Schalten Sie das Gerät ein.
- Drücken Sie die Turbotaste für schnelleres Mixen bzw. zum Erhöhen der Geschwindigkeit bei schwereren Arbeitsgängen, z. B. beim Kneten von Hefeteig.
- Drücken Sie zum Entfernen nicht vermischter Zutaten mit dem Teigschaber gegen den Schüsselrand, um eine gründlich verrührte Mischung zu erhalten.

Mengen und Verarbeitungszeiten

Rezept - Verwendung der Knethaken	Menge	Verarbeitungszeit
Wählen Sie für Hefeteig Geschwindigkeitsstufe 3	Max. 500 g Mehl	Max. 5 Minuten

Rezept - Verwendung der Quirle	Menge	Verarbeitungszeit
Teig für Waffeln, Pfannkuchen etc.	Ca. 750 g	Ca. 3 Minuten
Leichte Soßen, Cremes und Suppen	Ca. 750 g	Ca. 3 Minuten
Mayonnaise	Max. 3 Eidotter	Ca. 10 Minuten
Kartoffelbrei	Max. 750 g	Max. 3 Minuten
Schlagsahne	Max. 500 g	Max. 5 Minuten
Eischnee	Max. 5 Eiweiß	Ca. 3 Minuten
Kuchenteig	Ca. 750 g	Ca. 3 Minuten

9 Stellen Sie den Schiebeschalter auf 0 und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Mixen fertig sind.

10 Drücken Sie die Entriegelungstaste und kippen Sie den Mixerhalter mit dem montierten Mixer nach hinten. (Abb. 7)

11 Schieben Sie den Schalter nach vorn in Auswerfposition, um die Quirle bzw. Knethaken zu entriegeln und vom Mixer abzunehmen (Abb. 8).

12 Drücken Sie den Entriegelungshebel hinten am Mixerhalter (1) und nehmen Sie den Mixer vom Mixerhalter (2) ab (Abb. 9).

Hinweis: Der Mixer lässt sich in gekippter oder in waagerechter Stellung des Mixerhalters abnehmen.

Mixen ohne Sockel (Verwendung als Handmixer)

1. Stecken Sie die Quirle bzw. Knethaken in den Mixer (wie oben in Punkt 3 unter "Mixen mit Sockel" beschrieben).
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
3. Senken Sie die Quirle bzw. Knethaken in die Zutaten, und schalten Sie das Gerät ein.

Drücken Sie die Turbotaste für schnelleres Mixen bzw. zum Erhöhen der Geschwindigkeit bei schwereren Arbeitsgängen, z. B. beim Kneten von Hefeteig.
Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle "Mengen und Verarbeitungszeiten".

4. Wenn Sie den Mixvorgang unterbrechen möchten, schalten Sie das Gerät aus, und stellen Sie es (ohne die Quirle bzw. Knethaken abzunehmen) in senkrechte Position, bis Sie den Arbeitsgang wieder aufnehmen (Abb. 10).
5. Wenn Sie mit dem Mixen fertig sind, stellen Sie den Schiebeschalter auf "0", und schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.
6. Schieben Sie den Schalter nach vorn in die Auswerfposition, um die Quirle bzw. Knethaken zu entriegeln und vom Mixer abzunehmen (Abb. 11).

Reinigung

Ziehen Sie vor dem Reinigen des Geräts stets den Netzstecker aus der Steckdose.

Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Achtung: Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel oder -materialien, z. B. Scheuerschwämme.

1 Reinigen Sie die Quirle, die Knethaken und den Teigschaber in warmem Spülwasser oder im Geschirrspüler.

2 Reinigen Sie die Schüssel in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.

3 Reinigen Sie die Motoreinheit, den Sockel und den Mixerhalter mit einem weichen feuchten Tuch.

Die Schüssel, der Sockel, der Mixerhalter und die Motoreinheit dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Aufbewahrung

1 Wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung und befestigen Sie das Kabelende mit Hilfe des Kabelclips (Abb. 12).

Zubehör bestellen

Die nachstehenden Teile sind als Ersatzteile oder zusätzliches Zubehör über Ihren Philips-Händler erhältlich. Geben Sie bei Ihrer Bestellung bitte die entsprechende Typennummer an.

- Bandquirle: paarweise erhältlich unter der Typennummer 4203 065 63221
- Knethaken: paarweise erhältlich unter der Typennummer 4203 065 63211
- Teigschaber: erhältlich unter der Typennummer 4203 065 63241
- Schüssel: erhältlich unter der Typennummer 4203 065 63231

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantieschrift). Besuchen Sie auch die Philips Website **www.philips.com**. Sie können auch direkt die Service-Abteilung von Philips Domestic Appliances and Personal Care BV kontaktieren.

Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 13).

Rezept

Englischer Früchtekuchen (Fruitcake)

Verwenden Sie für dieses Rezept die Bandquirle und die rotierende Schüssel. Wurden mit Ihrem Mixer keine Bandquirle geliefert, können Sie diese bei Ihrem Händler bestellen (weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Zubehör bestellen").

Zutaten

- 200 g getrocknete Datteln, entkernt und halbiert
- 420 g Backpflaumen, halbiert
- 50 g Mandeln
- 50 g Walnüsse
- 50 g Rosinen
- 50 g Sultaninen
- 460 g Roggen-Vollkornmehl
- 100 g Weizenmehl
- 300 g Honig
- 1 Prise Salz
- 16 g Backpulver
- 500 ml Buttermilch

1 Schneiden Sie die getrockneten Datteln und Backpflaumen sowie die Mandeln und Walnüsse in kleine Stücke.

2 Geben Sie die getrockneten Datteln, Backpflaumen, Mandeln, Walnüsse, Rosinen, Sultaninen sowie 100 g Weizenmehl und 260 g Roggen-Vollkornmehl in die Schüssel.

3 Fügen Sie die Buttermilch hinzu, und stecken Sie anschließend die Quirle in den Mixer.

4 Schalten Sie den Mixer ein, und beginnen Sie den Mixvorgang mit einer niedrigen Geschwindigkeit, um Spritzer zu vermeiden. Schalten Sie dann auf die höchste Geschwindigkeit und verrühren Sie alle Zutaten gründlich (ca. 10 Sekunden).

5 Rühren Sie innerhalb der nächsten 20 Sekunden 100 g Roggen-Vollkornmehl unter die Masse, und verrühren Sie die Zutaten gründlich (ca. 10 Sekunden). Geben Sie innerhalb von 20 Sekunden das restliche Roggen-Vollkornmehl hinzu, und verrühren Sie alles 20 Sekunden lang mit Hilfe der Turbotaste.

6 Lassen Sie den Mixer auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie ihn erneut benutzen.

7 Backen Sie den Kuchen in einer 30 cm langen Kastenform 50-60 Minuten bei 170°C.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

A Διακόπτης ελέγχου
- ↑ = θέση εξαγωγής
- 0 = απενεργοποίηση
- 1 = χαμηλή ταχύτητα
- 2 = μεσαία ταχύτητα
- 3 = υψηλή ταχύτητα

B Κουμπί turbo
C Μοτέρ
D Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
E Κλιπ καλωδίου για στερέωση του καλωδίου
F Εξαρτήματα ανάμειξης
G Εξαρτήματα ζύμωσης
H Περιστρεφόμενο μπολ
I Μοχλός απασφάλισης μίξερ
J Στήριγμα μίξερ
K Κουμπί απασφάλισης στηρίγματος
L Βάση

Σημαντικό

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο, το φις ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Αν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.

Προσοχή

- Εισάγετε πάντα τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στο μίξερ προτού το συνδέσετε στο ρεύμα.
- Βυθίζετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στα υλικά προτού ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέετε το μίξερ από το ρεύμα πριν αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης και πριν τον καθαρισμό.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνος με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Χρήση της συσκευής

Συμβουλή: Το περιστρεφόμενο μπολ είναι κατάλληλο κυρίως για μεγάλες ποσότητες. Εάν θέλετε να επεξεργαστείτε μικρές ποσότητες, σας

συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ένα μικρό μπολ και να κρατάτε το μίξερ με το χέρι σας.

Ανάμειξη με τη βάση

1 **Τοποθετήστε το μίξερ πάνω στη βάση (Εικ. 2).**
Πρώτα εφαρμόστε το μπροστινό μέρος του μίξερ στο γαντζάκι που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του στηρίγματος του μίξερ και, στη συνέχεια, πιέστε προς τα κάτω το πίσω μέρος του μίξερ ('κλικ').

2 **Πιέστε το κουμπί απασφάλισης στηρίγματος και γείρετε το στήριγμα μαζί με το μίξερ προς τα πίσω (Εικ. 3).**

3 **Εισαγάγετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στο μίξερ. Βεβαιωθείτε ότι εισαγάγετε το εξάρτημα ανάμειξης ή το εξάρτημα ζύμωσης με το πλαστικό κολάρο στη μεγαλύτερη υποδοχή στο κάτω μέρος του μίξερ (Εικ. 4).**
Εάν είναι απαραίτητο, στρέψτε ελαφρά τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης κατά την εισαγωγή τους στις υποδοχές του μίξερ.
Το πλαστικό κολάρο στο εξάρτημα ανάμειξης ή στο εξάρτημα ζύμωσης παραμένει ορατό. Το εξάρτημα ανάμειξης ή το εξάρτημα ζύμωσης δεν μπορεί να μπει πιο μέσα στη συσκευή.

4 **Συνδέστε το φις στην πρίζα.**

5 **Βάλτε τα υλικά στο μπολ.**
- Για καλύτερα αποτελέσματα, πρώτα βάλτε τα υγρά υλικά στο μπολ και ύστερα προσθέστε τα στερεά.
- Για τις σωστές ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας, ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

6 **Τοποθετήστε το μπολ πάνω στη βάση (Εικ. 5).**

7 **Πιέστε το κουμπί απασφάλισης στηρίγματος και φέρτε το μίξερ σε οριζόντια θέση έτσι ώστε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης να βυθιστούν μέσα στα υλικά (Εικ. 6).**

8 **Ενεργοποιήστε το μίξερ.**
- Πιέστε το κουμπί turbo για πιο γρήγορη ανάμειξη ή για αύξηση της ταχύτητας σε πιο δύσκολες επεξεργασίες, π.χ. ζύμωμα ζύμης με μαγιά.

- Με μια σπάτουλα ξεκολλήστε από τα πλαϊνά του μπολ τα υλικά που δεν έχουν αναμειχθεί προκειμένου να έχετε ένα ομοιόμορφα αναμεμειγμένο μείγμα.

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας

Συνταγή για εξαρτήματα ζύμωσης	Ποσότητα	Χρόνος
Ζύμη με μαγιά Επιλέξτε την ταχύτητα 3	Μεγ. 500 γρ. αλεύρι	Μεγ. 5 λεπτά

Συνταγή για εξαρτήματα ανάμειξης	Ποσότητα	Χρόνος
Ζύμη για βάφλες, τηγανίτες, κτλ.	Περίπου 750 γρ.	Περίπου 3 λεπτά
Αραιές σάλτσες, κρέμες και σούπες	Περίπου 750 γρ.	Περίπου 3 λεπτά
Μαγιονέζα	Μεγ. 3 κρόκοι αυγών	Περίπου 10 λεπτά
Πατάτες πουρέ	Μεγ. 750 γρ.	Μεγ. 3 λεπτά
Σαντιγύ	Μεγ. 500 γρ.	Μεγ. 5 λεπτά
Χτυπημένα ασπράδια αυγών	Μεγ. 5 ασπράδια αυγών	Περίπου 3 λεπτά
Μίγμα για κέικ	Περίπου 750 γρ.	Περίπου 3 λεπτά

9 Όταν ολοκληρώσετε την ανάμειξη, ρυθμίστε το διακόπτη ελέγχου στο 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

10 Πιέστε το κουμπί απασφάλισης στηρίγματος και γείρετε το στήριγμα μαζί με το μίξερ προς τα πίσω. (Εικ. 7)

11 Πιέστε το διακόπτη ελέγχου προς τα εμπρός, στη θέση εξαγωγής, για να απασφαλίσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης και να τα αφαιρέσετε από το μίξερ (Εικ. 8).

12 Πιέστε το μοχλό απασφάλισης μίξερ που βρίσκεται στο πίσω μέρος του στηρίγματος του μίξερ (1) και αφαιρέστε το μίξερ από το στήριγμα (2) (Εικ. 9).

Σημείωση: Το μίξερ μπορεί να αφαιρεθεί από το στήριγμα όταν είναι σε κεκλιμένη θέση ή σε οριζόντια θέση.

Ανάμειξη χωρίς τη βάση

1 Εισαγάγετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στο μίξερ (ακολουθήστε τη διαδικασία όπως περιγράφεται παραπάνω στο σημείο 3, στην ενότητα 'Ανάμειξη με τη βάση').

2 Συνδέστε το φις στην πρίζα.

3 Βυθίστε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης μέσα στα υλικά και ενεργοποιήστε το μίξερ.

Πιέστε το κουμπί turbo για πιο γρήγορη ανάμειξη ή για αύξηση της ταχύτητας σε πιο δύσκολες επεξεργασίες, π.χ. ζύμωμα ζύμης με μαγιά.

Για τις σωστές ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας, ανατρέξτε στον πίνακα 'Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας'.

4 Εάν θέλετε να διακόψετε για λίγο την ανάμειξη, απενεργοποιήστε τη συσκευή και τοποθετήστε την όρθια (χωρίς να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης) μέχρι να συνεχίσετε (Εικ. 10).

5 Όταν ολοκληρώσετε την ανάμειξη, ρυθμίστε το διακόπτη ελέγχου στη θέση '0' και απενεργοποιήστε τη συσκευή. Στη συνέχεια, αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα.

6 Πιέστε το διακόπτη ελέγχου προς τα εμπρός, στη θέση εξαγωγής, για να απασφαλίσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης και να τα αφαιρέσετε από το μίξερ (Εικ. 11).

Καθαρισμός

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν την καθαρίσετε.

Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.

Προσοχή: Μην χρησιμοποιείτε σκληρά προϊόντα καθαρισμού ή στιλβωτικά υλικά καθαρισμού, όπως συρμάτινα σφουγγαράκια.

1 Καθαρίστε τα εξαρτήματα ανάμειξης, τα εξαρτήματα ζύμωσης και τη σπάτουλα σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

2 Καθαρίστε το μπολ σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό.

3 Καθαρίστε το μοτέρ, τη βάση και το στήριγμα με ένα μαλακό νωπό πανί.

Το μπολ, η βάση, το στήριγμα και το μοτέρ δεν μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Αποθήκευση

1 Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τη βάση της συσκευής και στερεώστε το ελεύθερο άκρο του με το κλιπ καλωδίου (Εικ. 12).

Παραγγελία εξαρτημάτων

Τα ακόλουθα είδη διατίθενται από τον αντιπρόσωπό σας είτε για αντικατάσταση είτε ως επιπλέον εξαρτήματα. Παρακαλούμε να χρησιμοποιείτε τον κωδικό αριθμό σέρβις που αναφέρεται παρακάτω κατά την παραγγελία.

- Μεταλλικά εξαρτήματα ανάμειξης: διατίθενται σε ζεύγη υπό τον τύπο 4203 065 63221
- Εξαρτήματα ζύμωσης: διατίθενται σε ζεύγη υπό τον τύπο 4203 065 63211
- Σπάτουλα: διατίθεται υπό τον τύπο 4203 065 63241
- Μπολ: διατίθεται υπό τον τύπο 4203 065 63231

Εγγύηση & σέρβις

Εάν χρειάζεστε κάποιες πληροφορίες ή αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση **www.philips.com** ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπό σας της Philips ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και Ειδών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε τη σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο, θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 13).

Συνταγή

Κέικ φρούτων

Για να παρασκευάσετε αυτή τη συνταγή, χρησιμοποιήστε τα μεταλλικά εξαρτήματα ανάμειξης και το περιστρεφόμενο μπολ. Εάν το μίξερ σας δεν διαθέτει μεταλλικά εξαρτήματα ανάμειξης, μπορείτε να τα παραγγείλετε από τον αντιπρόσωπό σας (δείτε το κεφάλαιο 'Παραγγελία εξαρτημάτων').

Υλικά

- 200γρ. ξεροί χουρμάδες, χωρίς κουκούτσια και κομμένοι στα δύο
- 420γρ. δαμασκηνά, κομμένα στα δύο
- 50γρ. αμύγδαλα
- 50γρ. καρύδια
- 50γρ. σταφίδες
- 50γρ. σουλτανίνες
- 460γρ. αλεύρι σικάλεως ολικής αλέσεως
- 100γρ. σιτάλευρο
- 300γρ. μέλι

- μια πρέζα αλάτι
- 16γρ. μπέικιν πάουντερ
- 500ml βουτυρόγαλα

1 Κόψτε τους ξερούς χουρμάδες, τα δαμάσκηνα, τα αμύγδαλα και τα καρύδια σε μικρά κομμάτια.

2 Βάλτε τους ξερούς χουρμάδες, τα δαμάσκηνα, τα αμύγδαλα, τα καρύδια, τις σταφίδες, τις σουλτανίνες, 100γρ. σιτάλευρο και 260γρ. αλεύρι σικάλεως ολικής αλέσεως μέσα στο μπολ.

3 Προσθέστε το βουτυρόγαλα στο μπολ και εισαγάγετε τα εξαρτήματα ανάμειξης στο μίξερ.

4 Ενεργοποιήστε το μίξερ. Ξεκινήστε την ανάμειξη σε χαμηλή ταχύτητα για να αποφύγετε το πιτσίλισμα. Συνεχίστε στην υψηλότερη ταχύτητα και αναμείξτε μέχρι να αναμειχθούν πολύ καλά τα υλικά (περίπου 10 δευτερόλεπτα).

5 Προσθέστε 100γρ. αλεύρι σικάλεως ολικής αλέσεως εντός 20 δευτερολέπτων και αναμείξτε μέχρι να αναμειχθούν πολύ καλά τα υλικά (περίπου 10 δευτερόλεπτα). Προσθέστε το υπόλοιπο αλεύρι σικάλεως ολικής αλέσεως εντός 20 δευτερολέπτων και αναμείξτε τα υλικά για 20 δευτερόλεπτα πατώντας το κουμπί turbo.

6 Αφήστε το μίξερ να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν το χρησιμοποιήσετε ξανά.

7 Ψήστε το κέικ φρούτων σε ταψί μήκους 30εκ. για 50-60 λεπτά στους 170 °C.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

A Botón de control
- ↑ = posición de expulsión
- 0 = apagado
- 1 = velocidad baja
- 2 = velocidad media
- 3 = velocidad alta

B Botón turbo
C Unidad motora
D Recogecable
E Clip para sujetar el cable
F Varillas batidoras
G Ganchos para amasar
H Recipiente giratorio
I Palanca de liberación de la amasadora
J Soporte para la amasadora
K Botón de liberación del soporte
L Base

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro
- No sumerja nunca la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.

Advertencia
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del mismo se corresponde con el voltaje de red local.

- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.

Precaución

- Inserte siempre las varillas o los ganchos para batir o amasar en la amasadora antes de enchufarla a la red eléctrica.
- Introduzca las varillas batidoras o los ganchos para amasar en los ingredientes antes de encender el aparato.
- Desenchufe la amasadora de la red eléctrica antes de quitar las varillas o los ganchos para batir o amasar y antes de limpiarla.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Uso del aparato

Consejo: El recipiente giratorio es especialmente adecuado para cantidades grandes. Si desea procesar cantidades más pequeñas, recomendamos que utilice un recipiente pequeño y que sostenga la amasadora con la mano.

Uso de la amasadora sobre la base

1 Coloque la amasadora en la base (fig. 2).

Primero encaje la parte delantera de la amasadora en el gancho situado en la parte delantera del soporte, y luego presione hacia abajo la parte posterior de la amasadora ("clic").

2 **Pulse el botón de liberación del soporte e incline el soporte con la amasadora hacia atrás (fig. 3).**

3 **Inserte las varillas batidoras o los ganchos para amasar en la amasadora. Asegúrese de insertarlos con la arandela de plástico en la abertura más grande de la parte inferior de la amasadora (fig. 4).**

Al insertar las varillas batidoras o los ganchos para amasar, gírelos ligeramente si es necesario.
La arandela de plástico de la varilla batidora o del gancho amasador queda visible; éstos no se pueden introducir más en la amasadora.

4 **Enchufe el aparato a la toma de corriente.**

5 **Ponga los ingredientes en el recipiente.**

- Para obtener mejores resultados, ponga primero los ingredientes líquidos en el recipiente y luego añada los sólidos.
- Consulte la tabla que aparece más abajo para conocer las cantidades y los tiempos correctos.

6 **Coloque el recipiente en la base (fig. 5).**

7 **Pulse el botón de liberación del soporte y ponga la amasadora en posición horizontal de forma que las varillas batidoras o los ganchos para amasar bajen hasta introducirse en los ingredientes (fig. 6).**

8 **Encienda la amasadora.**

- Pulse el botón turbo para mezclar más rápidamente o para aumentar la velocidad durante determinadas tareas, como amasar masa de levadura.
- Pase la espátula por el lateral del recipiente para retirar los ingredientes que no se han mezclado y obtener una masa homogénea.

Cantidades y tiempos de procesado

Receta para los ganchos para amasar	Cantidad	Tiempo
Para masa de levadura, seleccione la velocidad 3	Máx. 500 g de harina	Máx. 5 minutos

Receta para las varillas batidoras	Cantidad	Tiempo
Pasta para gofres, tortitas, etc.	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
Salsas, cremas y sopas ligeras	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
Mayonesa	Máx. 3 yemas de huevo	Aprox. 10 minutos
Puré de patata	Máx. 750 g	Máx. 3 minutos
Nata montada	Máx. 500 g	Máx. 5 minutos
Claras de huevo batidas	Máx. 5 claras de huevo	Aprox. 3 minutos
Masa para tartas o bizcochos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos

9 Cuando haya terminado de amasar, ponga el botón de control en la posición 0 y desenchufe el aparato.

10 Pulse el botón de liberación del soporte e incline el soporte con la amasadora hacia atrás (fig. 7).

11 Desplace el botón de control hacia delante hasta la posición de expulsión para soltar las varillas batidoras o los ganchos para amasar (fig. 8).

12 Presione la palanca de liberación de la amasadora situada en la parte posterior del soporte (1) y saque la amasadora del mismo (2) (fig. 9).

Nota: La amasadora se puede quitar del soporte cuando esté inclinada o en posición horizontal.

Uso de la amasadora sin la base

1 Inserte las varillas batidoras o los ganchos para amasar en la amasadora (siga el procedimiento descrito anteriormente en el punto 3, en la sección "Uso de la amasadora sobre la base").

2 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

3 Introduzca las varillas batidoras o los ganchos para amasar en los ingredientes y encienda la amasadora.

Pulse el botón turbo para mezclar más rápidamente o para aumentar la velocidad durante determinadas tareas, como amasar masa de levadura. Consulte la tabla "Cantidades y tiempos de procesado" para conocer las cantidades y los tiempos correctos.

4 Si desea hacer una pausa, apague el aparato y colóquelo (con las varillas o los ganchos aún montados) sobre su base de apoyo hasta que vuelva a reanudar el proceso (fig. 10).

5 Cuando haya terminado, ponga el botón de control en la posición 0 y apague el aparato. Después desenchufe la amasadora.

6 Deslice el botón de control hacia delante hasta la posición de expulsión para soltar las varillas batidoras o los ganchos para amasar de la amasadora (fig. 11).

Limpieza

Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

No sumerja nunca la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.

Precaución: No utilice agentes o materiales de limpieza abrasivos o agresivos como, por ejemplo, estropajos.

1 Lave las varillas batidoras, los ganchos para amasar y la espátula con agua tibia y un poco de detergente líquido, o en el lavavajillas.

2 Lave el recipiente con agua caliente y un poco de detergente líquido.

3 Limpie la unidad motora, la base y el soporte con un paño húmedo suave.

El recipiente, la base, el soporte y la unidad motora no se pueden lavar en el lavavajillas.

Almacenamiento

1 Enrolle el cable alrededor de la base de apoyo del aparato y sujete el extremo del cable con el clip (fig. 12).

Solicitud de accesorios

Los siguientes elementos están disponibles en su distribuidor como repuestos o como accesorios adicionales. Al hacer el pedido, utilice el código que se indica.

- Varillas para batir: disponibles por pares con el número de modelo 4203 065 63221
- Ganchos para amasar: disponibles por pares con el número de modelo 4203 065 63211
- Espátula: disponible con el número de modelo 4203 065 63241
- Recipiente: disponible con el número de modelo 4203 065 63231

Garantía y servicio

Si necesita información o tiene algún problema, visite la página Web de Philips en **www.philips.com**, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips o póngase en contacto con el Service Department de Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 13).

Receta

Pan de frutas

Para preparar esta receta utilice las varillas para batir y el recipiente giratorio. Si la amasadora no dispone de varillas para batir, puede solicitarlas a su distribuidor (consulte el capítulo "Solicitud de accesorios").

Ingredientes

- 200 g de dátiles secos, sin hueso y partidos por la mitad
- 420 g de ciruelas pasas, partidas por la mitad
- 50 g de almendras
- 50 g de nueces
- 50 g de pasas
- 50 g de sultanas
- 460 g de harina integral de centeno
- 100 g de harina de trigo
- 300 g de miel
- Una pizca de sal
- 16 g de levadura en polvo
- 500 ml de suero de leche

1 Corte los dátiles secos, las ciruelas, las almendras y las nueces en trozos pequeños.

2 Ponga en el recipiente los dátiles secos, las ciruelas, las almendras, las nueces, las pasas, las sultanas, 100 g de harina de trigo y 260 g de harina integral de centeno.

3 Vierta el suero de leche en el recipiente e inserte las varillas batidoras en la amasadora.

4 Encienda la amasadora. Comience a preparar masa a una velocidad baja para evitar salpicaduras. Luego cambie a la velocidad máxima y

amase los ingredientes hasta que estén bien mezclados (aprox. 10 segundos).

5 Añada 100 g de harina integral de centeno a los 20 segundos y amase los ingredientes hasta que estén bien mezclados (aprox. 10 segundos). Añada el resto de harina integral de centeno a los 20 segundos y mezcle los ingredientes durante 20 segundos con el botón turbo.

6 Deje que la amasadora se enfríe hasta que alcance la temperatura ambiente antes de seguir utilizándola.

7 Ponga la masa preparada en un molde para horno de 30 cm de largo, y hornéela durante 50-60 minutos a 170 °C.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Laitteen osat (Kuva 1)

A Liukukytkin
- ↑ = poistoasento
- 0 = virta katkaistu
- 1 = hidas nopeus
- 2 = keskinopeus
- 3 = suuri nopeus

B Turbopainike
C Runko
D Virtajohdon säilytystila
E Johdon pidike
F Vispilät
G Taikinakoukut
H Pyörivä kulho
I Vatkaimen irrotusvipu
J Vatkaimen teline
K Telineen irrotuspainike
L Teline

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se vastaisen varalle.

Vaara
- Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.

Tärkeää
- Tarkasta, että laitteen pohjassa oleva jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen sähköverkkoon.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto, pistoke tai jokin muu osa on viallinen.

- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Varoitus

- Kiinnitä aina vispilät ja taikinakoukut vatkaimeen, ennen kuin kytket sen pistorasiaan.
- Laske vispilät tai taikinakoukut, ennen kuin kytket laitteeseen virran.
- Irrota vatkaimen pistoke pistorasiasta, ennen kuin poistat vispilät tai taikinakoukut ja ennen puhdistusta.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Älä koskaan käytä lisävarusteita tai -osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu ei ole voimassa.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisten tieteellisten tutkimusten perusteella.

Käyttö

Vinkki: Pyörivä kulho sopii hyvin suurille määrille. Jos haluat käsitellä pieniä määriä, suosittelemme, että käytät pientä kulhoa ja pidät vatkainta kädessä.

Jalustan käyttäminen

1 Aseta kulho jalustalle (Kuva 2).

Sovita ensin vatkaimen etuosa telineen etuosassa olevaan koukkuun ja paina sitten vatkaimen takaosa alas, kunnes kuulet napsahduksen.

2 Paina telineen irrotuspainiketta ja kallista telinettä ja vatkainta taaksepäin (Kuva 3).

3 **Työnnä vispilät tai taikinakoukut vatkaimeen. Huomaa, että vispilä tai taikinakoukku, jossa on muovirengas, työnnetään vatkaimen pohjassa olevaan suurempaan aukkoon (Kuva 4).**

Käännä tarpeen vaatiessa vispilää tai taikinakoukkua, kun kiinnität niitä. Vispilän tai taikinakoukun muovirengas jää näkyviin. Vispilä tai taikinakoukku ei mene syvemmälle laitteeseen.

4 **Työnnä pistoke pistorasiaan.**

5 **Mittaa aineet kulhoon.**

- Saat parhaimmat tulokset, kun mittaat ensin nestemäiset aineet kulhoon ja lisäät sitten kuivat aineet.
- Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

6 **Aseta kulho jalustalle (Kuva 5).**

7 **Paina telineen irrotuspainiketta ja käännä vatkain vaaka-asentoon siten, että vispilät tai taikinakoukut laskeutuvat aineiden sekaan (Kuva 6).**

8 **Käynnistä vatkain.**

- Paina turbopainiketta, kun haluat lisätä vatkausnopeutta tai tarvitset enemmän voimaa esimerkiksi leipätaikinan vaivaamiseen.
- Voit nopeuttaa ja tehostaa aineiden sekoittumista painamalla kaavinta kulhon sisäreunaa vasten, jolloin taikina irtoaa kulhon reunoista.

Määrät ja käsittelyajat

Resepti taikinakoukut	Määrä	Aika
Hiivataikina Valitse nopeus 3	Enintään 500 g jauhoja	Enintään 5 minuuttia

Resepti vispilät	Määrä	Aika
Ohukais- ja vohvelitaikina yms.	Noin 750 g	Noin 3 minuuttia
Kastikkeet, keitot	Noin 750 g	Noin 3 minuuttia
Majoneesi	Enintään 3 keltuaista	Noin 10 minuuttia

Resepti vispilät	Määrä	Aika
Perunasose	Enintään 750 g	Enintään 3 minuuttia
Kermavaahto	Enintään 500 g	Enintään 5 minuuttia
Vatkatut munanvalkuaiset	Enintään 5 valkuaista	Noin 3 minuuttia
Kakkutaikina	Noin 750 g	Noin 3 minuuttia

9 Kun olet lopettanut, aseta liukukytkin asentoon 0 ja irrota pistoke pistorasiasta.

10 Paina telineen irrotuspainiketta ja kallista telinettä ja vatkainta taaksepäin (Kuva 7).

11 Irrota vispilät tai taikinakoukut vatkaimesta työntämällä liukukytkin eteenpäin irrotusasentoon (Kuva 8).

12 Paina telineen takaosassa olevaa vatkaimen irrotusvipua (1) ja nosta vatkain pois telineestä (2) (Kuva 9).

Huomautus:Vatkain voidaan irrottaa, kun telinettä on kallistettu tai se on vaaka-asennossa.

Vatkaaminen ilman jalustaa

1 Kiinnitä vispilät tai taikinakoukut vatkaimeen (noudata kohdassa 3, Jalustan käyttäminen, annettuja ohjeita).

2 Työnnä pistoke pistorasiaan.

3 Laske vispilät tai taikinakoukut sekoitettavien ainesten joukkoon kulhoon ja käynnistä vatkain.

Paina turbopainiketta, kun haluat lisätä vatkausnopeutta tai tarvitset enemmän voimaa esimerkiksi leipätaikinan vaivaamiseen.
Katso oikeat määrät ja ajat Määrät ja käsittelyajat -taulukosta.

4 Jos haluat keskeyttää vatkaamisen hetkeksi, katkaise virta ja aseta vatkain (vispilät tai taikinakoukut paikoillaan) pystyyn, kunnes jatkat vatkaamista (Kuva 10).

5 Kun et enää vatkaa, työnnä liukukytkin asentoon 0, katkaise vatkaimesta virta ja irrota sen pistoke pistorasiasta.

6 Irrota vispilät tai taikinakoukut vatkaimesta työntämällä liukukytkin eteenpäin irrotusasentoon (Kuva 11).

Puhdistaminen

Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.

Varoitus Älä käytä laitteen puhdistamiseen hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.

1 Pese vispilät, taikinakoukut ja kaavin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.

2 Pese kulho lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

3 Puhdista runko, jalusta ja teline pehmeällä, kostealla liinalla.

Kulhoa, jalustaa, telinettä tai runkoa ei saa pestä astianpesukoneessa.

Säilytys

1 Kierrä virtajohto laitteen ympärille ja kiinnitä johto pidikkeellä (Kuva 12).

Tarvikkeiden tilaaminen

Voit tilata jälleenmyyjiltä seuraavia osia. Käytä tilatessasi alla mainittua varaosanumeroa.

- Levyvispilät: saatavana pareittain tuotenumerolla 4203 065 63221
- Taikinakoukut: saatavana pareittain tuotenumerolla 4203 065 63211
- Kaavin: saatavana tuotenumerolla 4203 065 63241
- Kulho: saatavana tuotenumerolla 4203 065 63231

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen suhteen on ongelmia, käy Philipsin Internet-sivuilla osoitteessa **www.philips.com** tai ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun (puhelinnumero löytyy takuulehtisestä). Voit myös ottaa yhteyden Philips-myyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai suoraan Philips Domestic Appliances and Personal Care BV:n huolto-osastoon.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 13).

Resepti

Hedelmäkakku

Käytä hedelmäkakun valmistuksessa vatkaimia ja pyörivää kulhoa. Jos laitteen mukana ei ole toimitettu vatkaimia, voit tilata ne jälleenmyyjältä (katso kohta Tarvikkeiden tilaaminen).

Aineet

- 200 g kuivattuja taatelinpuolikkaita, kivet poistettu
- 420g luumuja, halkaistu
- 50 g manteleita
- 50 g saksanpähkinöitä
- 50 g rusinoita
- 50 g sulttaanirusinoita
- 460 g täysjyväruisjauhoja
- 100 g vehnäjauhoja
- 300 g hunajaa
- ripaus suolaa
- 16 g leivinjauhetta
- 5 dl kirnupiimää

1 **Leikkaa kuivatut taatelit, luumut sekä mantelit ja pähkinät pieniksi palasiksi.**

2 Laita kuivatut taatelit, luumut, mantelit, saksanpähkinät, rusinat, sulttaanirusinat, 100 g vehnäjauhoa ja 260 g täysjyväruisjauhoa kulhoon.

3 Kaada kirnupiimä kulhoon ja kiinnitä vatkaimet laitteeseen.

4 Käynnistä laite. Aloita vatkaaminen pienimmällä nopeudella roiskumisen välttämiseksi. Vaihda suurimmalle nopeudelle ja sekoita ainekset hyvin (noin 10 sekuntia).

5 Lisää 100 g täysjyväruisjauhoa 20 sekunnin aikana ja sekoita ainekset hyvin (noin 10 sekuntia). Lisää loput täysjyväruisjauhot 20 sekunnin kuluessa ja sekoita sitten aineita 20 sekunnin ajan käyttämällä turbopainiketta.

6 Anna vatkaimen jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen kuin käytät sitä uudelleen.

7 Paista hedelmäkakkua 30 cm pitkässä kakkuvuoassa 50-60 minuutin ajan 170 °C:n lämpötilassa

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez vos produits sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

- **A** Bouton coulissant
- ↑ = position d'éjection
- 0 = arrêt
- 1 = vitesse lente
- 2 = vitesse moyenne
- 3 = vitesse rapide
- **B** Fonction Turbo
- **C** Bloc moteur
- **D** Rangement du cordon
- **E** Bride attache-cordon
- **F** Fouets
- **G** Crochets à pétrir
- **H** Bol rotatif
- **I** Levier de dégagement du batteur
- **J** Support du batteur
- **K** Bouton de déverrouillage du support
- **L** Support

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur le socle correspond à la tension secteur locale.

- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.

Attention

- Avant de brancher l'appareil, insérez les fouets ou les crochets à pétrir dans le batteur.
- Abaissez les fouets ou les crochets à pétrir dans les ingrédients avant de mettre l'appareil en marche.
- Débranchez l'appareil avant de retirer les fouets ou les crochets à pétrir et avant de le nettoyer.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Utilisation de l'appareil

Conseil : Le bol rotatif est très pratique pour les grandes quantités. Si vous souhaitez préparer de petites quantités, il est conseillé d'utiliser un bol plus petit et de tenir le batteur à la main.

Utilisation du batteur sur le socle

1 **Placez le batteur sur le socle (fig. 2).**
Fixez d'abord la partie avant du batteur sur l'accroche située à l'avant du support, puis appuyez sur la partie arrière du batteur pour l'enclencher sur le support.

2 **Appuyez sur le bouton de déverrouillage du support et inclinez le batteur vers l'arrière (fig. 3).**

3 **Introduisez les fouets ou les crochets à pétrir dans le batteur. Assurez-vous que le collier en plastique s'insère dans la plus grande ouverture située sous le batteur (fig. 4).**
Si nécessaire, tournez légèrement les fouets ou les crochets à pétrir en effectuant cette opération.
Le collier en plastique reste visible sur les fouets ou les crochets à pétrir. Ces derniers ne peuvent pas être insérés plus profondément.

4 **Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.**

5 **Placez les ingrédients dans le bol.**
- Pour un résultat optimal, mettez d'abord les ingrédients liquides dans le bol, puis ajoutez les ingrédients solides.
- Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

6 **Placez le bol sur le socle (fig. 5).**

7 **Appuyez sur le bouton de déverrouillage du support et mettez le batteur en position horizontale pour plonger les fouets ou les crochets à pétrir dans les ingrédients (fig. 6).**

8 **Mettez le batteur en marche.**
- Appuyez sur le bouton Turbo pour mélanger plus rapidement ou pour augmenter la vitesse pendant les opérations plus difficiles, par exemple lors du pétrissage de la pâte.
- Passez la spatule contre les parois du bol pour enlever les ingrédients qui n'ont pas été mélangés et obtenir une pâte homogène.

Quantités et temps de préparation

Crochets à pétrir	Quantité	Temps
Pâte levée. Sélectionnez la vitesse 3.	Max. 500 g de farine	Max. 5 min

Fouets	Quantité	Temps
Pâte à frire pour gaufres, crêpes, etc.	Env. 750 g	Env. 3 min
Sauces légères, crèmes et soupes	Env. 750 g	Env. 3 min
Mayonnaise	Max. 3 jaunes d'œufs	Env. 10 minutes
Purée de pommes de terre	Max. 750 g	Max. 3 min
Crème fouettée	Max. 500 g	Max. 5 min
Blancs en neige	Max. 5 blancs d'œufs	Env. 3 min
Pâte à gâteau	Env. 750 g	Env. 3 min

9 Lorsque vous avez fini, réglez le bouton coulissant sur la position 0 et débranchez l'appareil.

10 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du support et inclinez le mixeur vers l'arrière (fig. 7).

11 Poussez le bouton coulissant vers l'avant sur la position d'éjection pour retirer les fouets ou les crochets (fig. 8).

12 Appuyez sur le levier de dégagement du batteur à l'arrière du support (1) et soulevez le batteur du support (2) (fig. 9).

Remarque : Le batteur peut être retiré du support lorsqu'il est en position inclinée ou horizontale.

Utilisation du mixeur sans le socle

1. Insérez les fouets ou les crochets à pétrir dans le batteur (suivez la procédure décrite ci-dessus au point 3, dans la section « Utilisation du batteur sur le socle »).
2. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
3. Abaissez les fouets ou les crochets à pétrir dans les ingrédients et mettez l'appareil en marche.

Appuyez sur le bouton Turbo pour mélanger plus rapidement ou pour augmenter la vitesse pendant les opérations plus difficiles, par exemple lors du pétrissage de la pâte.
Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau « Quantités et temps de préparation ».

4. Si vous souhaitez interrompre l'opération quelque temps, éteignez l'appareil et posez-le (avec les fouets ou les crochets à pétrir fixés) sur son talon jusqu'à ce que vous repreniez l'opération (fig. 10).
5. Lorsque vous avez fini, réglez le bouton coulissant sur la position 0 et éteignez l'appareil. Débranchez ensuite le batteur.
6. Poussez le bouton coulissant vers l'avant sur la position d'éjection pour retirer les fouets ou les crochets à pétrir du batteur (fig. 11).

Nettoyage

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Attention : N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ni abrasifs, tels que des tampons à récurer.

1. Nettoyez les fouets, les crochets et la spatule à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
2. Nettoyez le bol à l'eau chaude savonneuse.

3 Nettoyez le bloc moteur, le socle et le support à l'aide d'un chiffon humide.

Le bol, le socle, le support et le bloc moteur ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle.

Rangement

1 Rangez le cordon d'alimentation en l'enroulant autour du talon de l'appareil et fixez l'extrémité du cordon à l'aide de la bride (fig. 12).

Commande d'accessoires

Pour commander des accessoires supplémentaires, rendez-vous chez votre revendeur Philips et utilisez les codes mentionnés ci-dessous.

- Fouets en plastique (par deux) : code n° 4203 065 63221
- Crochets à pétrir (par deux) : code n° 4203 065 63211
- Spatule : code n° 4203 065 63241
- Bol : code n° 4203 065 63231

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, visitez le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local ou contactez le « Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV ».

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 13).

Recette

Cake aux fruits

Pour préparer cette recette, utilisez les fouets en plastique et le bol rotatif. Si votre batteur n'a pas été fourni avec des fouets en plastique, vous pouvez les commander auprès de votre revendeur (voir le chapitre « Commande d'accessoires »).

Ingrédients

- 200 g de dattes sèches, dénoyautées et coupées en deux
- 420 g de pruneaux coupés en deux
- 50 g d'amandes
- 50 g de noix
- 50 g de raisins secs
- 50 g de raisins de Smyrne
- 460 g de farine de seigle complète
- 100 g de farine de blé
- 300 g de miel
- une pincée de sel
- 16 g de levure
- 500 ml de babeurre

1 Coupez en petits morceaux les dattes, les pruneaux, les amandes et les noix.

2 Mettez les dattes, les pruneaux, les amandes, les noix, les raisins secs, les raisins de Smyrne, 100 g de farine de blé et 260 g de farine de seigle complète dans le bol.

3 Versez-y ensuite le babeurre et insérez les fouets dans le batteur.

4 Mettez le batteur en marche. Commencez le mélange à la vitesse minimale pour éviter d'éclabousser le plan de travail. Passez ensuite à la vitesse maximale et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène (env. 10 secondes).

5 100 g de farine de seigle complète pendant 20 secondes et mélangez les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène (env. 10 secondes). Ajoutez le reste de la farine de seigle complète

pendant 20 secondes, puis appuyez sur le bouton Turbo pour mélanger les ingrédients pendant 20 secondes.

6 Laissez refroidir le batteur à température ambiante avant sa prochaine utilisation.

7 Versez la pâte dans un moule à cake de 30 cm de long et faites cuire pendant 50-60 minutes à 170 °C.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

A Leva controllo
- ↑ = posizione eject
- 0 = spento
- 1 = velocità bassa
- 2 = velocità media
- 3 = velocità massima

B Pulsante Turbo
C Gruppo motore
D Supporto per cavo
E Clip per fissare il cavo
F Fruste
G Ganci per impastare
H Ciotola girevole
I Leva sgancio mixer
J Porta-mixer
K Pulsante sgancio porta-mixer
L Supporto

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo
- Non immergete la base motore nell'acqua e non sciacquatela mai sotto l'acqua corrente.

Avviso
- Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.

- Non utilizzate l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione, la spina o altri componenti risultino danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Attenzione

- Ricordate di inserire sempre le fruste o i ganci per impastare nel mixer prima di infilare la spina nella presa di corrente.
- Immergete le fruste o i ganci per impastare nel composto prima di accendere l'apparecchio.
- Togliete la spina dalla presa prima di estrarre le fruste, i ganci per impastare e prima di pulire l'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizziate detti accessori o parti, la garanzia decade.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale utente, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Modalità d'uso dell'apparecchio

Consiglio: La ciotola girevole è particolarmente indicata per grossi quantitativi. Se volete lavorare piccoli quantitativi, vi consigliamo di usare una ciotola più piccola, tenendo il mixer con la mano.

Come frullare con il mixer sulla base

1 **Appoggiate il mixer sulla base (fig. 2).**
Inserite per prima cosa la parte anteriore del mixer nell'apposito gancio sulla parte anteriore del supporto, quindi premete la parte posteriore del mixer (fino a farla scattare in posizione).

2 **Premete il pulsante di sgancio e inclinate all'indietro il porta-mixer con l'apparecchio inserito (fig. 3).**

3 **Inserite le fruste o i ganci per impastare nel mixer. Controllate di aver inserito le fruste o i ganci per impastare con la ghiera di plastica nell'apertura più grande, nella parte inferiore del mixer (fig. 4).**
Potrebbe essere necessario ruotare leggermente le fruste o i ganci per inserirli correttamente.
L'anello di plastica sulle fruste o sui ganci per impastare deve rimanere visibile; non è possibile infilare le fruste o i ganci più in profondità.

4 **Inserite la spina nella presa di corrente a muro.**

5 **Mettete gli ingredienti nel contenitore.**
- Per un risultato ottimale, inserite nella ciotola per prima cosa gli ingredienti liquidi, aggiungendo poi quelli solidi.
- Per conoscere i quantitativi e i tempi di lavorazione, consultate la tabella riportata di seguito.

6 **Mettete la ciotola sulla base (fig. 5).**

7 **Premete il pulsante di sgancio del porta-mixer e mettete il mixer in posizione orizzontale, in modo da immergere le fruste o i ganci nel composto (fig. 6).**

8 **Accendete il mixer.**
- Premete il pulsante turbo per frullare più rapidamente o aumentare la velocità in caso di impasti particolarmente duri, come la pasta lievitata.
- Passate la spatola sui bordi della ciotola per rimuovere i depositi di ingredienti non miscelati e ottenere un composto omogeneo.

Quantità e tempi di lavorazione

Ricetta adatta a ganci per impastare	Quantità	Tempo
Pasta di pane Selezionate la velocità 3	Max. 500 g. farina	Max. 5 minuti

Ricetta adatta a fruste	Quantità	Tempo
Pastella per cialde, pancake, ecc.	Circa 750 g	Circa 3 minuti
Salse, creme e zuppe	Circa 750 g	Circa 3 minuti
Maionese	Max. 3 tuorli d'uovo	Circa 10 minuti
Purea di patate	Max. 750 g	Max. 3 minuti
Panna montata	Max. 500 g	Max. 5 minuti
Albumi a neve	Max. 5 albumi	Circa 3 minuti
Miscela per torte	Circa 750 g	Circa 3 minuti

9 Al termine del processo, mettete il cursore di controllo su 0 e staccate la spina.

10 Premete il pulsante di sgancio e inclinate all'indietro il porta-mixer con l'apparecchio inserito (fig. 7).

11 Premete il cursore di controllo sulla posizione "eject" per sganciare le fruste o i ganci per impastare (fig. 8).

12 Premete il pulsante di sgancio mixer posto dietro il porta-mixer (1) e sollevate il mixer dalla base (2) (fig. 9).

Nota: Il mixer può essere tolto dalla base solo se è in posizione inclinata o orizzontale.

Come usare l'apparecchio senza la base

1. Inserite le fruste o i ganci per impastare nel mixer (seguite la procedura descritta sopra, al punto 3 "Come frullare con il mixer sulla base").
2. Inserite la spina nella presa di corrente a muro.
3. Immergete le fruste o i ganci nel composto e accendete l'apparecchio.

Premete il pulsante turbo per frullare più rapidamente o aumentare la velocità in caso di impasti particolarmente duri, come la pasta lievitata. Per conoscere i quantitativi e i tempi di lavorazione, consultate la tabella "Quantità e tempi di lavorazione".

4. Se volete interrompere momentaneamente il processo, spegnete l'apparecchio e appoggiatelo (con le fruste o i ganci ancora inseriti) sulla base finché non riprendete la lavorazione (fig. 10).
5. Al termine del processo, mettete il cursore di controllo su 0 e spegnete l'apparecchio. Quindi scollegate la spina.
6. Premete il cursore di controllo sulla posizione "eject" per sganciare le fruste o i ganci per impastare (fig. 11).

Pulizia

Togliete sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.

non immergete mai la base motore nell'acqua e non sciacquatela mai sotto l'acqua corrente.

Attenzione: Per pulire l'apparecchio, non utilizzate detergenti aggressivi o spugnette abrasive e altri materiali simili.

1. Lavate le fruste, i ganci per impastare e la spatola in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo oppure direttamente in lavastoviglie.

2 Pulite la ciotola in acqua calda aggiungendo un po' di detersivo liquido.

3 Pulite l'unità motore, la base e il porta-mixer con un panno umido.

La ciotola, la base, il porta-mixer e il blocco motore non possono essere lavati in lavastoviglie.

Come riporre l'apparecchio

1 Avvolgete il cavo attorno alla base dell'apparecchio e fissatelo utilizzando l'apposita clip fornita (fig. 12).

Ordinazione degli accessori

I seguenti accessori sono disponibili presso il vostro rivenditore di fiducia. Al momento dell'ordine, vi preghiamo di indicare il numero di codice riportato qui sotto.

- Fruste a nastro: disponibili a coppie - cod. 4203 065 63221
- Ganci per impastare: disponibili a coppie - cod. 4203 065 63211
- Spatola: cod. 4203 065 63241
- Ciotola: cod. 4203 065 63231

Garanzia e assistenza

Per ulteriori informazioni o eventuali problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo **www.philips.com** oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips locale (il numero di telefono è riportato nella garanzia). Qualora non fosse disponibile un Centro Assistenza Clienti locale, rivolgetevi al rivenditore autorizzato Philips oppure contattate il Reparto assistenza Philips Domestic Appliances & Personal Care BV.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 13).

Ricetta

Torta alla frutta

Per preparare questa ricetta, utilizzate le fruste a nastro e la ciotola rotante. Nel caso in cui il mixer non sia dotato di fruste a nastro, potete ordinarle presso il vostro rivenditore Philips (consultate il capitolo "Ordinazione di accessori").

Ingredienti

- 200 g di datteri secchi, snocciolati e tagliati a metà
- 420 g di prugne tagliate a metà
- 50 g di mandorle
- 50 g di noci
- 50 g di uva passa
- 50 g di uva sultanina
- 460 g di farina di segale integrale
- 100 g di farina bianca
- 300 g di miele
- un pizzico di sale
- 16 g di lievito in polvere
- 500 ml di siero di latte

1. Tagliate i datteri, le prugne secche, le mandorle e le noci a piccoli pezzi.
2. Mettete i datteri, le prugne, le mandorle, le noci, l'uva passa, 100 g di farina bianca e 260 g di farina di segale integrale in una ciotola.
3. Aggiungete il siero di latte e inserite le fruste a nastro nel mixer.
4. Accendete il mixer. All'inizio selezionate una velocità bassa, per evitare gli schizzi. Quindi passate alla velocità massima fino a ottenere un composto omogeneo (circa 10 secondi).
5. Aggiungete 100 g di farina di segale integrale entro 20 secondi e frullate fino a quando gli ingredienti non saranno ben miscelati (circa 10 secondi). Aggiungete il resto della farina integrale entro 20 secondi e frullate nuovamente per circa 20 secondi, usando il pulsante turbo.

6 Lasciate raffreddare il mixer a temperatura ambiente prima di usarlo nuovamente.

7 Fate cuocere la torta in una teglia rettangolare lunga 30 cm per 50-60 minuti a 170°C.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Algemene beschrijving (fig. 1)

A Schuifknop
- ↑ = uitwerpstand
- 0 = uit
- 1 = lage snelheid
- 2 = gemiddelde snelheid
- 3 = hoge snelheid

B Turboknop
C Motorunit
D Snoeropbergmogelijkheid
E Snoerclip om het snoer vast te zetten
F Kloppers
G Kneedhaken
H Draaiende kom
I Hendel om mixer te ontgrendelen
J Houder voor mixer
K Ontgrendelknop van de houder
L Oplader

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de motorunit niet in water. Spoel deze ook niet af.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.

- Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Let op

- Steek altijd eerst de kloppers of kneedhaken in het apparaat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Laat de kloppers of kneedhaken in de ingrediënten zakken voordat u het apparaat inschakelt.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u de kloppers of de kneedhaken verwijdert en voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Het apparaat gebruiken

Tip: De draaiende kom is met name geschikt voor het kloppen of kneden van grote hoeveelheden. Als u een kleine hoeveelheid wilt kloppen of kneden, raden we u aan een kleine kom te gebruiken en de mixer gewoon met de hand vast te houden.

Mixen op de standaard

1 Plaats de mixer op de standaard (fig. 2).
Plaats de voorkant van de mixer achter de haak aan de voorkant van de houder en druk dan de achterkant van de mixer naar beneden ('klik').

2 Druk de ontgrendelknop van de houder in en kantel de houder met de mixer erop naar achteren (fig. 3).

3 Steek de kloppers of de kneedhaken in de mixer. Zorg ervoor dat u de klopper of de kneedhaak met de kunststof kraag in de grootste opening in de onderzijde van de mixer steekt (fig. 4).
Mogelijk moet u de kloppers of kneedhaken een beetje draaien terwijl u ze in de mixer plaatst.
De kunststof kraag van de klopper of kneedhaak blijft zichtbaar.
De klopper of kneedhaak kan niet verder in de mixer.

4 Steek de stekker in het stopcontact.

5 Doe de ingrediënten in de kom.
- Om de beste resultaten te bereiken, moet u eerst de vloeibare ingrediënten in de kom doen en daarna de droge ingrediënten toevoegen.
- Raadpleeg de onderstaande tabel voor de juiste hoeveelheden en verwerkingstijden.

6 Plaats de kom op de standaard (fig. 5).

7 Druk op de ontgrendelknop van de houder en breng de mixer in horizontale positie zodat de kloppers of kneedhaken in de ingrediënten zakken (fig. 6).

8 Schakel de mixer in.
- Druk op de turboknop om sneller te mixen of om meer vermogen te hebben bij zware bewerkingen zoals het kneden van gistdeeg.
- Druk de spatel tegen de zijkant van de kom om ingrediënten die niet zijn gemengd te verwijderen, zodat een goed gemengde massa ontstaat.

Hoeveelheden en bewerkingstijden

Recepten voor kneedhaken	Hoeveelheid	Bewerkingstijd
Gistdeeg Kies stand 3	Max. 500 g bloem	Max. 5 minuten
Recepten voor kloppers	**Hoeveelheid**	**Bewerkingstijd**
Beslag voor wafels, pannenkoeken enz.	Ong. 750 g	Ong. 3 minuten
Dunne sauzen, crèmes en soepen	Ong. 750 g	Ong. 3 minuten
Mayonaise	Max. 3 eierdooiers	Ong. 10 minuten
Aardappelpuree	Max. 750 g	Max. 3 minuten
Slagroom	Max. 500 g	Max. 5 minuten
Geklopt eiwit	Max. 5 eiwitten	Ong. 3 minuten
Cakedeeg	Ong. 750 g	Ong. 3 minuten

9 Duw de schuifknop naar stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met kloppen of kneden.

10 Druk op de knop om de houder te ontgrendelen en kantel de houder met de mixer erop naar achteren (fig. 7).

11 Duw de schuifknop naar de uitwerpstand om de kloppers of kneedhaken te ontgrendelen en trek deze uit de mixer (fig. 8).

12 Druk op de hendel aan de achterzijde van de houder (1) om de mixer te ontgrendelen en til de mixer van de houder (2) (fig. 9).

Opmerking: De mixer kan van de houder worden genomen als deze horizontaal of verticaal staat.

Mixen zonder standaard

1 Steek de kloppers of de kneedhaken in de mixer op dezelfde manier als hierboven beschreven onder punt 3, in 'Mixen op de standaard'.

2 Steek de stekker in het stopcontact.

3 Laat de kloppers of kneedhaken in de ingrediënten zakken en schakel de mixer in.

Druk op de turboknop om sneller te mixen of om meer vermogen te hebben bij zware bewerkingen zoals het kneden van gistdeeg. Raadpleeg de tabel 'Hoeveelheden en bewerkingstijden' voor de juiste hoeveelheden en bewerkingstijden.

4 Als u even wilt stoppen met mixen, schakel het apparaat dan uit en plaats het op de hiel (met de kloppers of kneedhaken nog bevestigd) totdat u verdergaat (fig. 10).

5 Duw de schuifknop naar stand 0 om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met mixen.

6 Duw de schuifknop naar de uitwerpstand om de kloppers of kneedhaken te ontgrendelen en trek deze uit de mixer (fig. 11).

Schoonmaken

Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

Dompel de motorunit nooit in water. Spoel deze ook niet af.

Let op: Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schurende materialen zoals schuursponsjes.

1 Maak de kloppers, kneedhaken en de spatel schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.

2 Maak de kom schoon in warm water met een beetje afwasmiddel.

3 Maak de motorunit, de standaard en de houder schoon met een zachte, vochtige doek.

De kom, de standaard, de houder en de motorunit kunnen niet in de vaatwasmachine worden schoongemaakt.

Opbergen

1 Wikkel het snoer rond de hiel van het apparaat en zet het losse uiteinde van het snoer vast met de snoerclip (fig. 12).

Accessoires bestellen

De volgende onderdelen zijn verkrijgbaar bij uw dealer ter vervanging of als extra accessoires. Gebruik de onderstaande codenummers als u een bestelling plaatst.

- Bandkloppers: verkrijgbaar per paar onder typenummer 4203 065 63221
- Kneedhaken: verkrijgbaar per paar onder typenummer 4203 065 63211
- Spatel: verkrijgbaar onder typenummer 4203 065 63241
- Kom: verkrijgbaar onder typenummer 4203 065 63231

Garantie & service

Als u informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (www.philips.nl), of neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer of neem contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 13).

Recept

Vruchtencake

Gebruik de bandkloppers en de draaiende kom om dit recept te bereiden. Indien er bij de mixer geen bandkloppers zijn meegeleverd, kunt u deze bestellen bij uw dealer (zie hoofdstuk 'Accessoires bestellen').

Ingrediënten

- 200 g gedroogde dadels, ontpit en gehalveerd
- 420 g gedroogde pruimen, gehalveerd
- 50 g amandelen
- 50 g walnoten
- 50 g gewone rozijnen
- 50 g sultana's
- 460 g volkoren roggemeel
- 100 g tarwebloem
- 300 g honing
- mespuntje zout
- 16 g bakpoeder
- 500 ml karnemelk

1. Snijd de gedroogde dadels, pruimen, amandelen en walnoten in kleine stukjes.
2. Doe de gedroogde dadels, pruimen, amandelen, walnoten, rozijnen, sultana's, 100 g tarwebloem en 260 g volkoren roggemeel in de kom.
3. Giet de karnemelk in de kom en laat de kloppers in de kom zakken.
4. Schakel de mixer in. Begin op een lagere snelheid te mixen om spatten te voorkomen. Schakel over naar de hoogste snelheid en mix totdat alle ingrediënten goed zijn gemengd (ongeveer 10 seconden).
5. Voeg binnen 20 seconden 100 g volkoren roggemeel toe en klop totdat de ingrediënten goed zijn gemengd (ongeveer 10 seconden). Voeg binnen 20 seconden de rest van het volkoren roggemeel toe en klop de ingrediënten nog 20 seconden terwijl u de turboknop ingedrukt houdt.

6 Laat de mixer hierna afkoelen tot kamertemperatuur voordat u deze weer gaat gebruiken.

7 Bak de vruchtencake in een rechthoekig bakblik (30 cm) gedurende 50-60 minuten op 170°C.

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse (fig. 1)

A Kontrollskyvebryter
- ↑ = utløsingsstilling
- 0 = av
- 1 = lav hastighet
- 2 = middels hastighet
- 3 = høy hastighet

B Turboknapp
C Motorenhet
D Ledningsholder
E Ledningsklemme
F Visper
G Eltekroker
H Roterende bolle
I Utløserspak for mixeren
J Mikserholder
K Utløserknapp for holder
L Stativ

Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Motorenheten må ikke dyppes i vann eller skylles under springen.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på undersiden av apparatet, stemmer overens med nettspenningen.

- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på ledningen, støpselet eller andre deler.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.

Viktig

- Sett alltid vispene eller eltekrokene i mikseren før du setter støpselet i stikkontakten.
- Sett vispene eller eltekrokene ned i ingrediensene før du slår på apparatet.
- Trekk ut støpselet til mikseren før du fjerner vispene eller eltekrokene, og før du rengjør apparatet.
- Dette apparatet skal bare brukes i husholdningen.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerveiledningen, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Bruke apparatet

Tips: Den roterende bollen egner seg best for store mengder. Hvis du vil bearbeide mindre mengder, anbefaler vi at du velger en mindre bolle og holder mikseren med hånden.

Mikse på stativet

1 Sett mikseren i stativet (fig. 2).

Plasser først fronten på mikseren i låsekroken foran på mikserholderen og trykk deretter ned den bakre enden av mikseren (du skal høre et klikk).

2 **Trykk på holderens utløserknapp, og vipp holderen med mikseren bakover (fig. 3).**

3 **Sett vispene eller eltekrokene inn i mikseren. Pass på at vispen eller eltekroken med plastkrage settes inn i den største åpningen på undersiden av mikseren (fig. 4).**

Hvis det er nødvendig, kan du dreie vispene eller eltekrokene litt mens du gjør dette.
Plastkragen på vispen eller eltekroken forblir synlig. Vispen eller eltekroken kan ikke skyves lenger inn i mikseren.

4 **Sett støpselet inn i stikkontakten.**

5 **Ha ingrediensene i bollen.**

- Du oppnår best resultat hvis du har de flytende ingrediensene i bollen først og deretter tilsetter de tørre ingrediensene.
- Informasjon om mengder og bearbeidingstider finner du i tabellen nedenfor.

6 **Sett bollen på stativet (fig. 5).**

7 **Trykk på utløserknappen på holderen, og sett mikseren i vannrett stilling, slik at vispene eller eltekrokene senkes ned i ingrediensene (fig. 6).**

8 **Slå på mikseren.**

- Trykk på turboknappen hvis du vil at blandeprosessen skal gå raskere, eller hvis du vil øke hastigheten under tunge oppgaver, f.eks. når du elter gjærdeig.
- Trykk slikkepotten mot siden av bollen for å fjerne ingredienser som ikke er mikset inn, slik at blandingen blir jevn og fin.

Mengder og bearbeidingstider

Oppskrift for eltekroker	Mengde	Tid
Gjærdeig, velg hastighet 3	Maks. 500 g mel	Maks. 5 minutter

Oppskrift for visper	Mengde	Tid
Røre til vafler, pannekaker osv.	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter
Tynne sauser og supper	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter
Majones	Maks. 3 eggeplommer	Ca. 10 minutter
Potetmos	Maks. 750 g	Maks. 3 minutter
Pisket krem	Maks. 500 g	Maks. 5 minutter
Piskede eggehviter	Maks. 5 eggehviter	Ca. 3 minutter
Kakemiks	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter

9 Når du er ferdig med å blande, setter du reguleringsbryteren på 0 og trekker støpselet ut av stikkontakten.

10 Trykk på utløserknappen for holderen, og vipp holderen med mikseren bakover (fig. 7).

11 Skyv reguleringsbryteren fremover til utløsingsstillingen for å løse ut vispene eller eltekrokene og ta dem ut av mikseren (fig. 8).

12 Trykk på utløserspaken for mikseren bak på mikserholderen (1) og løft mikseren av holderen (2) (fig. 9).

Merk: Mikseren kan fjernes fra holderen når den står i vippet stilling eller i horisontal stilling.

Miksing uten stativ

1. Sett inn vispene eller eltekrokene i mikseren (følg instruksjonene i punkt 3 i avsnittet Mikse på stativet).
2. Sett støpselet inn i stikkontakten.
3. Senk vispene eller eltekrokene ned i ingrediensene, og slå på mikseren.

Trykk på turboknappen hvis du vil at blandeprosessen skal gå raskere, eller hvis du vil øke hastigheten under tunge oppgaver, f.eks. når du elter gjærdeig.
Hvis du vil vite riktige mengder og tider, kan du se tabellen Mengder og bearbeidingstider.

4. Hvis du vil ta en pause, slår du av apparatet og setter det (med vispene eller eltekrokene på) på bakstykket til du vil fortsette (fig. 10).
5. Når du er ferdig med å mikse, kan du sette reguleringsbryteren på 0 og slå av apparatet. Deretter trekker du ut kontakten.
6. Skyv reguleringsbryteren fremover til utløsingsstillingen for å løse ut vispene eller eltekrokene og ta dem ut av mikseren (fig. 11).

Rengjøring

Trekk alltid ut støpselet før du rengjør apparatet.

Motorenheten må aldri dyppes i vann eller skylles under springen.

Viktig: Du må ikke bruke kraftige rengjøringsmidler eller slipende rengjøringsmaterialer som skurebørster.

1. Vask vispene, eltekrokene og slikkepotten i varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskin.
2. Rengjør bollen i varmt vann med litt oppvaskmiddel.
3. Rengjør motorenheten, stativet og holderen med en myk, fuktig klut.

Bollen, stativet, holderen og motorenheten kan ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Oppbevaring

1 Snurr ledningen rundt bakstykket på apparatet, og fest enden på ledningen med ledningsklemmen (fig. 12).

Bestille tilbehør

Følgende enheter er tilgjengelige fra leverandøren som reservedeler eller ekstra tilbehør. Bruk servicekodenumrene nedenfor ved bestilling.

- Båndvisper: leveres parvis under typenr. 4203 065 63221
- Eltekroker: leveres parvis under typenr. 4203 065 63211
- Slikkepott: leveres under typenr. 4203 065 63241
- Bolle: leveres under typenr. 4203 065 63231

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, kan du gå til Philips' Internett-sider på **www.philips.com** eller ta kontakt med Philips' kundestøtte der du er (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen Philips-kundestøtte der du bor, kan du ta kontakt med den lokale Philips-forhandleren eller serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 13).

Oppskrift

Fruktkake

Bruk vispene og den roterende bollen til å forberede denne oppskriften. Hvis mikseren ikke har blitt utstyrt med visper kan du bestille dem fra forhandleren (se avsnittet Bestille tilbehør).

Ingredienser

- 200 g tørkede, halve dadler uten stein
- 420 g halve svisker
- 50 g mandler
- 50 g valnøtter
- 50 g rosiner
- 50 g sultanrosiner
- 460 g grovt rugmel
- 100 g hvetemel
- 300 g honning
- en klype salt
- 16 g bakepulver
- 500 ml kjernemelk

1. Skjær de tørkede dadlene, sviskene, mandlene og valnøttene i små biter.
2. Ha de tørkede dadlene, sviskene, mandlene, valnøttene, rosinene, sultanrosinene, 100 g hvetemel og 260 g grovt rugmel i bollen.
3. Hell kjernemelken i bollen, og sett inn båndvispene i mikseren.
4. Slå på mikseren. Begynn å mikse ved lav hastighet for å unngå at det spruter utover. Slå på den høyeste hastigheten og miks til ingrediensene er blandet godt sammen (ca. 10 sekunder).
5. Tilsett 100 g grovt rugmel på 20 sekunder og miks til ingrediensene er godt blandet sammen (ca. 10 sekunder). Tilsett resten av det grove rugmelet på 20 sekunder og miks ingrediensene i 20 sekunder med turboknappen.
6. La mikseren kjøles ned til romtemperatur før du bruker den igjen.
7. Stek fruktkaken i en 30 cm lang kakeform i 50–60 minutter på 170 °C.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo(a) à Philips! Para usufruir de todas as vantagens da assistência da Philips, registe o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

A Comutador
- ↑ = posição de ejectar
- 0 = desligado
- 1 = velocidade baixa
- 2 = velocidade média
- 3 = velocidade alta

B Botão turbo
C Motor
D Arrumação do fio
E Mola para prender o fio
F Varas de bater
G Pás de amassar
H Taça rotativa
I Botão para soltar a batedeira
J Suporte da batedeira
K Botão para soltar o suporte
L Suporte

Importante

Leia este manual do utilizador com atenção antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo
- Não mergulhe o motor em água, nem o enxagúe à torneira.

Aviso
- Verifique se a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local, antes de ligar o aparelho.
- Não se sirva do aparelho no caso de o fio de alimentação, a ficha ou outros componentes se apresentarem danificados.

- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

Atenção

- Introduza sempre as varas ou as pás de amassar na batedeira antes de a ligar à corrente.
- Baixe as varas ou as pás sobre os ingredientes antes de ligar a batedeira.
- Desligue a batedeira da corrente antes de retirar as varas ou as pás de amassar e antes de proceder à sua limpeza.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia fica invalidada.

Campos Electromagnéticos — EMF (Electro Magnetic Fields)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (EMF). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções presentes no manual do utilizador, o aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Utilização do aparelho

Sugestão: A taça rotativa foi especialmente concebida para preparar grandes quantidades. Se pretende processar quantidades pequenas, aconselha-se a utilização de uma taça pequena, segurando a batedeira com a mão.

Bater com o suporte

1 Coloque a taça no suporte (fig. 2).
Comece por encaixar a parte da frente da batedeira no gancho e pressione a parte de trás até ouvir um clique.

2 Pressione o botão para soltar o suporte e incline o suporte com a batedeira para trás (fig. 3).

3 Introduza as varas ou as pás de amassar na batedeira. Certifique-se de que coloca as varas ou as pás de amassar com o anel de plástico dentro da abertura mais larga, na parte de baixo da batedeira (fig. 4).
Se necessário, vire ligeiramente as varas ou as pás de amassar.
O anel de plástico das varas ou das pás de amassar fica à vista; a vara ou a pá de amassar não pode ser introduzida mais para dentro do aparelho.

4 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

5 Coloque os ingredientes na taça.
- Para obter melhores resultados, comece por deitar os ingredientes líquidos na taça e depois os ingredientes secos.
- Para quantidades e tempos certos, consulte a tabela abaixo.

6 Coloque a taça no suporte (fig. 5).

7 Pressione o botão para soltar o suporte e coloque a batedeira na posição horizontal, de modo a que as varas ou as pás de amassar baixem sobre os ingredientes (fig. 6).

8 Ligue a batedeira.
- Pressione o botão turbo para bater mais rapidamente ou para aumentar a velocidade em trabalhos pesados, como quando estiver a bater massa levedada.
- Pressione a espátula contra as paredes da taça para remover os ingredientes que aí se tenham colado e não estejam batidos, de modo a obter uma mistura uniforme.

Quantidades e tempos de processamento

Receita com pás de amassar	Quantidade	Tempo
Massa levedada Seleccionar velocidade 3	Máx. 500 g de farinha	Máx. 5 minutos

Receita com varas	Quantidade	Tempo
Massas para waffles, panquecas, etc.	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
Molhos finos, cremes e sopas	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
Maionese	Máx. 3 gemas de ovo	Aprox. 10 minutos
Puré de batata	Máx. 750 g	Máx. 3 minutos
Natas batidas	Máx. 500 g	Máx. 5 minutos
Claras em castelo	Máx. 5 claras de ovo	Aprox. 3 minutos
Massa para bolos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos

9 Quando terminar, regule o comutador para 0 e desligue o aparelho da corrente.

10 Pressione o botão para soltar o suporte e incline o suporte com a batedeira para trás (fig. 7).

11 Empurre o comutador para a frente para a posição de ejecção de modo a libertar as varas ou as pás de amassar e retire-as da batedeira (fig. 8).

12 Prima o botão para soltar a batedeira, na parte posterior do suporte da batedeira (1), e levante-a do suporte (2) (fig. 9).

Nota: A batedeira não pode ser removida do suporte quando inclinada ou na posição horizontal.

Bater sem o suporte

1. Introduza as varas ou as pás de amassar na batedeira (siga o procedimento descrito acima no ponto 3, secção "Bater com o suporte").
2. Ligue a ficha à tomada eléctrica.
3. Baixe as varas ou as pás de amassar sobre os ingredientes e ligue a batedeira.

Pressione o botão turbo para bater mais rapidamente ou para aumentar a velocidade em trabalhos pesados, como quando estiver a bater massa levedada.
Para as quantidades e tempos certos, consulte a tabela "Quantidades e tempos de processamento".

4. Se quiser parar de bater por instantes, desligue a máquina e coloque-a (com as varas ou as pás acopladas) sobre o apoio, até recomeçar o trabalho (fig. 10).
5. Quando concluir, regule o comutador para 0 e desligue a máquina. De seguida, desligue o aparelho da corrente.
6. Empurre o comutador para a frente para a posição de ejecção, de modo a libertar as varas ou as pás de amassar e retire-as da batedeira (fig. 11).

Limpeza

Desligue sempre o aparelho da corrente antes de o limpar.

Nunca mergulhe o motor em água nem o enxagúe à torneira.

Atenção: Não use agentes de limpeza agressivos ou materiais abrasivos, como esfregões.

1. Lave as varas, as pás de amassar e a espátula com água quente e um pouco de detergente líquido ou coloque-as na máquina.
2. Limpe a taça com água morna e líquido detergente.

3 Limpe o motor e os suportes com um pano húmido.

A taça, os suportes e o motor não podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Arrumação

1 Enrole o fio à volta da base da máquina e prenda a ponta solta com a mola (fig. 12).

Encomendar acessórios

Os seguintes elementos encontram-se à venda no seu agente como acessórios independentes ou de substituição. Quando encomendar, indique o código de serviço mencionado em seguida.

- Pás de bater: disponíveis em pares, com a ref.ª 4203 065 63221
- Pás de amassar: disponíveis em pares, com a ref.ª 4203 065 63211
- Espátula: disponível com a ref.ª 4203 065 63241
- Taça: disponível com a ref.ª 4203 065 63231

Garantia e assistência

Se precisar de informações ou se tiver algum problema, visite o site da Philips em **www.philips.pt** ou contacte o Centro de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (encontrará o número de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se ao distribuidor Philips local ou contacte o Departamento de Assistência da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 13).

Receita

Bolo de frutas

Para preparar esta receita, use as pás de bater e a taça rotativa. Se a sua batedeira não incluir estas pás, pode encomendá-las no seu fornecedor (consulte o capítulo "Encomendar acessórios").

Ingredientes

- 200 g de tâmaras secas, sem caroço e cortadas ao meio
- 420 g de ameixas secas, cortadas ao meio
- 50 g de amêndoas
- 50 g de nozes
- 50 g de passas
- 50 g de sultanas
- 460 g de farinha de centeio integral
- 100 g de farinha de trigo
- 300 g de mel
- uma pitada de sal
- 16 g de fermento em pó
- 500 ml de soro de leite coalhado

1. Corte as tâmaras, as ameixas, as amêndoas e as nozes em pedaços pequenos.
2. Coloque as tâmaras, as ameixas, as amêndoas, as uvas passas, as sultanas, 100 g de farinha de trigo e 260 g de farinha de centeio integral na taça.
3. Deite o soro de leite coalhado na taça e fixe as pás de bater à batedeira.
4. Ligue a batedeira. Comece numa velocidade baixa de modo a evitar salpicos. Aumente a velocidade e misture os ingredientes de forma homogénea (aprox. 10 segundos).
5. Adicione 100 g de farinha de centeio integral após 20 segundos e misture de forma homogénea (aprox. 10 segundos). Adicione a restante farinha após 20 segundos e misture os ingredientes durante 20 segundos com o botão turbo.

6 Deixe a batedeira arrefecer à temperatura ambiente antes de voltar a usá-la.

7 Leve o bolo a cozer numa forma rectangular de 30 cm, durante 50 a 60 minutos, num forno a 170°°.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning (Bild 1)

A Kontrollreglage
- ↑ = utmatningsläge
- 0 = av
- 1 = låg hastighet
- 2 = medelhastighet
- 3 = hög hastighet

B Turboknapp
C Motorenhet
D Sladdhållare
E Sladdklämma för att fästa sladden
F Vispar
G Degkrokar
H Tillredningsskål
I Frigöringsspak för elvisp
J Elvisphållare
K Frigöringsknapp för hållare
L Ställning

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara
- Sänk inte ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.

Varning
- Kontrollera att den nätspänning som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen innan du kopplar in den.
- Använd inte apparaten om nätsladden, stickkontakten eller någon annan del är skadad.

- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.

Var försiktig

- Sätt alltid fast visparna eller degkrokarna i elvispen innan du ansluter den till eluttaget.
- Sänk ned visparna eller degkrokarna i ingredienserna innan du slår på apparaten.
- Dra ur nätsladden innan du tar bort visparna eller degkrokarna och innan du rengör elvispen.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Använda apparaten

Tips: Tillredningsskålen är speciellt lämplig för stora mängder. Om du vill tillreda små mängder rekommenderar vi att du använder en liten skål och håller elvispen i handen.

Blanda i stället

1 Sätt elvispen i stället (Bild 2).

Sätt först fast elvispens främre del i fästhaken längst fram på elvisphållaren och tryck sedan ned elvispens bakre del (ett klickljud hörs).

2 Tryck på hållarens frigöringsknapp och luta hållaren med elvispen bakåt (Bild 3).

3 Sätt i visparna eller degkrokarna i elvispen. Sätt fast den visp eller degkrok som är försedd med en plastring i den större öppningen på undersidan av elvispen (Bild 4).

Om det behövs vrider du visparna eller degkrokarna något medan du gör det.

Plastringen på vispen eller degkroken förblir synlig. Det går inte att skjuta in vispen eller degkroken längre in i elvispen.

4 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

5 Lägg ingredienserna i skålen.

- För att få bästa resultat ska du först lägga i de flytande ingredienserna i skålen och sedan tillsätta de torra.
- I tabellen nedan visas mängder och tillredningstider.

6 Sätt skålen i stället (Bild 5).

7 Tryck på hållarens frigöringsknapp och sätt elvispen i horisontellt läge, så att visparna eller degkrokarna sänks ned i ingredienserna (Bild 6).

8 Slå på elvispen.

- Tryck på turboknappen om du vill blanda snabbare eller öka hastigheten under tunga uppgifter, till exempel när du knådar deg som ska jäsa.
- Tryck slickepotten mot skålens sida för att ta bort ingredienser som inte blandats så att du får en välblandad smet.

Mängder och tillredningstider

Recept, degkrokar	Mängd	Tid
Jäsdeg, välj hastighet 3	Max 500 g mjöl	Max 5 minuter

Recept, vispar	Mängd	Tid
Smet till våfflor, pannkakor etc.	Ca 750 g	Ca 3 minuter

Recept, vispar	Mängd	Tid
Tunna såser, krämer och soppor	Ca 750 g	Ca 3 minuter
Majonnäs	Max 3 äggulor	Ca 10 minuter
Potatismos	Max 750 g	Max 3 minuter
Vispad grädde	Max 500 g	Max 5 minuter
Vispade äggvitor	Max 5 äggvitor	Ca 3 minuter
Kakmix	Ca 750 g	Ca 3 minuter

9 När du har slutat blanda för du kontrollreglaget till 0 och kopplar ur apparaten.

10 Tryck på hållarens frigöringsknapp och luta hållaren med elvispen bakåt (Bild 7).

11 För kontrollreglaget framåt till utmatningsläget, så att visparna eller degkrokarna frigörs, och ta ut dem ur elvispen (Bild 8).

12 Tryck på frigöringsspaken på mixerhållarens bakre del (1) och lyft av elvispen från hållaren (2) (Bild 9).

Obs! Elvispen kan tas bort från hållaren när den är i lutat eller horisontellt läge.

Blanda utan stället

1 Sätt i visparna eller degkrokarna i elvispen (följ beskrivningen ovan i punkt 3 i avsnittet Blanda i stället).

2 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

3 Sänk ned visparna eller degkrokarna i ingredienserna och slå på elvispen.

Tryck på turboknappen om du vill blanda snabbare eller öka hastigheten under tunga uppgifter, till exempel när du knådar deg som ska jäsa.
I tabellen Mängder och tillredningstider kan du se rätt mänger och tider.

4 Om du vill sluta vispa eller blanda en stund stänger du av apparaten och ställer den på hälen (låt visparna eller degkrokarna sitta kvar) (Bild 10).

5 När du har slutat blanda ställer du in kontrollreglaget på 0 och stänger av apparaten. Sedan drar du ur nätsladden.

6 För kontrollreglaget framåt till utmatningsläget, så att visparna eller degkrokarna frigörs, och ta ut dem ur elvispen (Bild 11).

Rengöring

Dra alltid ur nätsladden innan du rengör apparaten.

Sänk aldrig ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.

Var försiktig: Använd inte starka rengöringsmedel eller slipande rengöringsmaterial, t.ex. stålull.

1 Rengör visparna, degkrokarna och slickepotten i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.

2 Rengör skålen i varmt vatten med lite diskmedel.

3 Rengör motorenheten, stället och hållaren med en mjuk fuktig trasa.

Skålen, stället, hållaren och motorenheten kan inte diskas i diskmaskin.

Förvaring

1 Linda sladden runt apparatens nederdel och sätt fast den lösa änden med sladdklämman (Bild 12).

Beställa tillbehör

Följande tillbehör finns att köpa hos din återförsäljare om du behöver reservdelar eller vill ha extra tillbehör. Använd servicekodnumret som anges nedan när du beställer.

- Bladvispar, finns i par med typnr 4203 065 63221
- Degkrokar, finns i par med typnr 4203 065 63211
- Slickepott, typnr 4203 065 63241
- Skål, typnr 4203 065 63231

Garanti och service

Om du behöver information eller har något problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på **www.philips.com** eller kontakta Philips kundtjänstcenter i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns något kundtjänstcenter i ditt land vänder du dig till närmaste Philips-återförsäljare eller kontaktar serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 13).

Recept

Fruktkaka

Använd bladvisparna och tillredningsskålen för det här receptet. Om du inte har bladvispar till elvispen kan du beställa sådana från din återförsäljare (se kapitlet Beställa tillbehör).

Ingredienser

- 200 g torkade dadlar, urkärnade och delade
- 420 g katrinplommon, delade
- 50 g mandel
- 50 g valnötter
- 50 g russin
- 50 g sultanrussin

- 460 g fullkornsrågmjöl
- 100 g vetemjöl
- 300 g honung
- en nypa salt
- 16 g bakpulver
- 500 ml kärnmjölk

1. Skär de torkade dadlarna, katrinplommonen, mandlarna och valnötterna i små bitar.
2. Lägg de torkade dadlarna, plommonen, mandlarna, valnötterna, russinen, sultanrussinen, 100 g vetemjöl och 260 g fullkornsrågmjöl i en skål.
3. Häll kärnmjölken i skålen och sätt i visparna i elvispen.
4. Slå på elvispen. Börja blanda vid låg hastighet för att undvika att det stänker. Växla till den högsta hastigheten och blanda tills ingredienserna är välblandade (ca 10 sekunder).
5. Tillsätt 100 g fullkornsrågmjöl inom 20 sekunder och kör tills allt är väl blandat (ca 10 sekunder). Tillsätt resten av fullkornsrågmjölet inom 20 sekunder och tryck på turboknappen för att blanda ingredienserna i 20 sekunder.
6. Låt elvispen svalna till rumstemperatur innan du använder den igen.
7. Grädda fruktkakan i en 30 cm lång bakform i 50-60 minuter i 170 °C.

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz;Philips'e hoş geldiniz! Philips tarafından sunulan destekten tam faydalanmak için lütfen ürününüzü şu adreste kaydettirin:www.philips.com/welcome.

Genel Açıklamalar (Şek. 1)

A Kontrol sürgüsü
- ↑ = çıkarma konumu
- 0 = kapalı
- 1 = düşük hız
- 2 = orta hız
- 3 = yüksek hız

B Turbo düğmesi
C Motor ünitesi
D Kordon saklama bölmesi
E Kordon sabitleme klipsi
F Çırpıcılar
G Yoğurucular
H Dönen kase
I Mikser çıkartma kolu
J Mikser yuvası
K Yuva açma düğmesi
L Stand

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Tehlike
- Motor ünitesini asla suya sokmayın veya musluk altında yıkamayın.

Uyarı
- Cihazı prize takmadan önce, cihazın tabanında belirtilen gerilimin yerel şebeke gerilimiyle uygunluğunu kontrol edin.
- Elektrik kordonu, fişi veya diğer parçaları hasar görmüş cihazları kesinlikle kullanmayın.

- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkili kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatları dışında, fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.

Dikkat

- Her zaman, çırpıcı veya yoğurucuları taktıktan sonra mikseri elektriğe bağlayın.
- Çırpıcıları veya yoğurucuları malzemeye indirdikten sonra cihazı açın.
- Çırpıcıları veya yoğurucuları temizlemeden önce çıkarın ve mikseri fişten çekin.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı için tasarlanmıştır.
- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız taktirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlarla uyumludur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

Cihaz kullanım

İpucu: Döner kap özellikle bol miktardaki malzemeler için kullanışlıdır. Az miktarda malzeme kullanıyorsanız, küçük kap kullanmanızı ve mikseri elinizde tutmanızı tavsiye ederiz.

Stand üzerinde karıştırma

1 Mikseri stand üzerine yerleştirin (Şek. 2).

İlk olarak mikserin ön kısmını, mikser yuvasının ön tarafındaki takma askısına yerleştirin ve sonra da mikserin arka ucunu bastırın ('klik' sesi duyulacaktır).

2 Yuva açma düğmesine basın ve mikserle birlikte yuvayı arkaya doğru yatırın (Şek. 3).

3 Çırpıcıları veya yoğurma kancalarını miksere takın. Plastik kenarlı çırpıcıları veya yoğurma kancalarını mikserin alt kısmında bulunan geniş deliklere taktığınızdan emin olun (Şek. 4).

Gerekirse bunu gerçekleştirirken çırpıcıları veya yoğurma kancalarını hafifçe döndürün.

Çırpıcıları veya yoğurma kancalarının plastik kenarları dışardan görülebilir. Çırpıcı veya yoğurma kancası daha fazla içeriye doğru itilemez.

4 Fişi prize takınız.

5 Malzemeleri kaba yerleştirin!

- En iyi sonucu elde etmek için kaba önce sıvı sonra kuru malzemeleri koyun.
- Doğru miktarlar ve hazırlanma süreleri için aşağıdaki tabloya başvurun.

6 Kabı stand üzerine yerleştirin (Şek. 5).

7 Yuva açma düğmesine basın ve mikseri yatay konuma getirerek çırpıcıları veya yoğurucuları karıştıracağınız malzeme seviyesine indirin (Şek. 6).

8 Mikseri açın.

- Turbo düğmesine basarak hamur gibi yoğun malzemeleri daha hızlı karıştırabilirsiniz.
- Karışımın düzgün bir şekilde karıştırılmasını sağlamak amacıyla karıştırılmamış malzemeleri çıkarmak için spatulayı kasenin kenarlarına doğru bastırın.

Miktarlar ve hazırlanma süreleri

Tarif yoğurma kancaları	Miktar	Süre
Hamur Hız 3'ü seçin	Maks. 500 gr. un	Maks. 5 dakika
Tarif kitabı çırpıcılar	**Miktar**	**Süre**
Gözleme, krep, vb. karışımları	Yaklaşık 750 gr.	Yaklaşık 3 dakika

Tarif kitabı çırpıcılar	Miktar	Süre
Soslar, kremalar ve çorbalar	Yaklaşık 750 gr.	Yaklaşık 3 dakika
Mayonez	Maks. 3 yumurta sarısı	Yaklaşık 10 dakika
Patates püresi	Maks.750 gr.	Maks. 3 dakika
Krema çırpma	Maks. 500 gr.	Maks. 5 dakika
Yumurta beyazlarını çırpma	Maks. 5 yumurta beyazı	Yaklaşık 3 dakika
Kek karışımı	Yaklaşık 750 gr.	Yaklaşık 3 dakika

9 Karıştırma işlemi sona erince, kontrol sürgüsünü 0 konumuna getirerek cihazın fişini prizden çekin.

10 Yuva açma düğmesine basın ve mikserle birlikte yuvayı arkaya doğru yatırın (Şek. 7).

11 Kontrol sürgüsünü öne doğru aksesuar çıkarma konumuna getirerek çırpıcıları veya yoğurucuları mikserden çıkartın (Şek. 8).

12 Mikser yuvasının arka kısmındaki mikser açma koluna basın (1) ve mikseri yuvadan çıkarın (2) (Şek. 9).

Not: Mikser, yatırılmış veya yatay konumdayken yuvadan çıkarılabilir.

Stand kullanmadan karıştırma

1 Çırpıcıları veya yoğurma kancalarını miksere takın (Yukarıda 'Stand üzerinde karıştırma' bölümünün 3 numaralı maddesinde anlatılan prosedürü uygulayın).

2 Fişi prize takınız.

3 Çırpıcıları veya yoğurma kancalarını malzemenin içine yerleştirerek mikseri çalıştırın.

Turbo düğmesine basarak hamur gibi yoğun malzemeleri daha hızlı karıştırabilirsiniz.
Doğru miktarlar ve hazırlanma süreleri için, bkz. "Miktarlar ve işleme süreleri".

4 Karıştırma işlemini durdurmak isterseniz, cihazı kapatın (çırpıcılar veya yoğurma kancaları üzerine takılıyken) ve tekrar kullanıncaya kadar arka kısmına oturtun (Şek. 10).

5 Karıştırma işlemini tamamladığınızda kontrol sürgüsünü 0'a getirin ve cihazı kapatın. Sonra mikseri prizden çıkarın.

6 Kontrol sürgüsünü öne doğru çıkarma konumuna getirerek çırpıcıları veya yoğurma kancalarını mikserden çıkarın (Şek. 11).

Temizleme

Temizlemeye başlamadan önce, cihazın fişini mutlaka prizden çekin.

Motor ünitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.

Dikkat: Aşındırıcı temizlik maddeleri veya ovalama bezi gibi zarar verici temizlik malzemelerini kullanmayın.

1 Çırpıcıları, yoğurucuları ve spatulayı ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinde yıkayın.

2 Kaseyi bir miktar bulaşık deterjanıyla sıcak suda yıkayın.

3 Motor ünitesi, stand ve yuvayı nemli yumuşak bir bezle temizleyin.

Kase, stand, yuva ve motor ünitesi bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

Saklama

1 Elektrik kablosunu cihazın tabanına sarın ve klipsi kullanarak kabloyu sabitleyin (Şek. 12).

Aksesuarların sipariş edilmesi

Aşağıdaki parçalar, Philips bayilerinden yedek parça ya da ekstra aksesuar olarak satın alınabilir. Sipariş verirken lütfen aksesuarların ürün kodlarını belirtmeyi unutmayın.

- Şerit çırpıcılar, çift olarak satılmaktadır, model no. 4203 065 63221
- Yoğurma kancaları, çift olarak satılmaktadır, model no. 4203 065 63211
- Spatula, model no. 4203 065 63241
- Kase, model no. 4203 065 63231

Garanti ve Servis

Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorun yaşarsanız, lütfen **www.philips.com.tr** adresindeki Philips web sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Danışma Merkezi ile iletişim kurun (telefon numaralarını dünya çapında garanti kitapçığında bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişim kurun.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal evsel atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 13).

Tarif

Meyvalı kek

Bu tarifi hazırlamak için şerit çırpıcıları ve dönen kaseyi kullanın. Mikserinizle birlikte şerit çırpıcı sağlanmadıysa bayinizden satın alabilirsiniz (bkz. 'Aksesuar siparişi' bölümü).

Malzemeler

- 200 gr kuru hurma, soyulmuş ve ikiye bölünmüş
- 420g kuru erik, ikiye bölünmüş
- 50 gr badem
- 50 gr ceviz
- 50 g kuru üzüm

- 50 g kurutulmuş kiraz
- 460 gr çavdar unu
- 100 gr buğday unu
- 300 gr bal
- bir tutam tuz
- 16 gr kabartma tozu
- 500 ml süt kreması

1 Kuru hurma, kuru üzüm, badem ve cevizleri küçük parçalar halinde kesin.

2 Kuru hurma, kuru erik, badem, ceviz, üzüm, kurutulmuş kiraz, 100g buğday unu ve 260g çavdar ununu bir kaseye koyun.

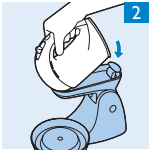
3 Kaseye süt kreması dökün ve çırpıcıları miksere takın.

4 Mikseri açın. Etrafa sıçramasını önlemek için düşük hızda karıştırmaya başlayın. En yüksek hıza çıkın ve malzemeler düzgün şekilde karışana kadar karıştırın (yaklaşık 10 saniye).

5 20 saniye içinde 100g tam çavdar unu ekleyin ve malzemeler iyice karışıncaya kadar çırpın (yaklaşık 10 saniye). 20 saniye içinde kalan tam çavdar ununu ekleyin ve malzemeleri 20 saniye boyunca karıştırmak için turbo düğmesine basın.

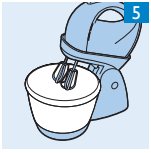
6 Mikseri tekrar kullanmadan önce oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.

7 Meyveli keki 30 cm çapındaki kek kalıbında, 170°C sıcaklığında 50-60 dakika pişirin.


2

3
2
1

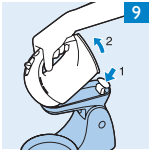
4
CLICK

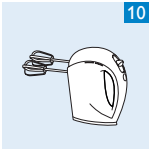

5

6
2
1

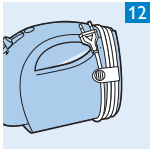
7
2
1

8
EJECT


9
2
1


10

11
EJECT


12

13

100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4203.064.1283.6